

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALATTELLER

4,80

GROSSE GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL

6,80

TOPPINGS ZUR WAHL...

Omelettstreifen

2,50

Käsestreifen

3,50

gebackenen Champignons

4,00

marinierte Putenbruststreifen

4,50

Schafskäsewürfel und schwarze Oliven

4,50

5 Mozzarellasticks

4,50

5 gebratene Riesengarelen

8,00

DRESSINGS ZUR WAHL

Hausgemachtes Frenchdressing

inkl.

Calamansi Balsam & Limonenöl

1,00

Himbeerbalsam & Haselnussöl

1,00

Feigenchilibalsam & steirisches Kürbiskernöl

1,50

zu unseren Salaten servieren wir Baguette

VORSPEISEN

Bruschetta

nach Art des Hauses

5,80

MANGO MIT MOZZARELLA

mit Curry und Limonenöl

7,80

HAUSGERÄUCHERTER LACHS

an einer Frischkäseterrine und Salatbuquet

9,80

SUPPEN

MÖHRENSUPPE

mit Ingwer und Orangensaft

4,50

TOMATEN- KOKOSSUPPE

mit Kräutern

4,50

THAISUPPE

mit Gemüse und Garnele

5,80

HAUSGEMACHTE PASTA

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

mit fruchtiger Tomatensauce

7,20

HAUSGEMACHTE LINGUINI

mit Ruccolapesto, Cherrytomaten und Garnelen

Vorspeise

9,80

Hauptgang

14,80

HAUSGEMACHTE LINGUINI

mit Gorgonzolasauce und Walnüssen

Vorspeise

7,80

Hauptgang

10,80

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

mit in Weißweinsauce mit Pilzen
und Meeresfrüchten

Vorspeise

10,80

Hauptgang

16,80

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

mit Wallnuss- Mandelfüllung

Vorspeise

8,80

Hauptgang

12,80

zu allen unseren Pastagerichten servieren wir
frisch geriebenen Käse

VEGETARISCH

GRAUPENRISOTTO

mit Gemüse und frisch geriebenen Parmesan

9,80

GEBACKENES GEMÜSE

im Tempurateig dazu Reis

9,80

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

WOLFSBARSCHFILET

auf gegrilltem mediterranem Gemüse

15,80

GEBRATENE GARNELEN

mit Chili und Vanille

dazu Baguette und Jasminreis

18,80

GANZER HUMMER **

mit Chili und Vanille

dazu Baguette und Jasminreis

36,00

** nur auf Vorbestellung

HAUPTGERICHTE

HÄHNCHENBRUST MIT HONIG UND SESAM

auf Wokgemüse mit Duftreis

12,80

MEDALLIONS VOM SCHWEINEFILET

in der Käse- Eihülle an fruchtiger Tomatensauce
und hausgemachten Linguini

14,80

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

VOM KALB

mit Pommes Frites

15,80

STEAK VOM KALBSRÜCKEN

auf Pilzragout mit Parmesanschaum
und hausgemachten Linguini

22,80

RIP EYE STEAK „dry aged“ ca. 250 g

mit Kräuterbutter

dazu Potatoes und Salatgarnitur

23,80

gerne servieren wir, zu unseren Gerichten
einen gemischten Beilagensalat

3,20

DESSERTS

PANA COTTA

mit Mohn und Kirschen
garniert mit Früchten

5,80

FRANZÖSISCHER SCHOKOLADENKUCHEN

mit hausgemachtem Eis vom Feigenkaffee

6,80

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Dessert eine
heiße, frisch gebrühte Tasse...

Espresso
Kaffee
Cappuccino
oder
Latte Macchiato