

Mediterrane Spezialitäten

2026

VORSPEISE

Boquerones Fritos G/A/D 10,50 €

Frittierte Sardinen, serviert mit frischer Zitrone
knusprigem Baguette und hausgemachter Aioli

Cacciucco D/B/N 11,50 €

Toskanische Fischsuppe mit Garnelen
Venusmuscheln und Doradenfilet

HAUPTSPEISE

Tagliatelle di Burrata (vegetarisch) A/C/G 21,50 €

Frische Tagliatelle mit gezupfter Burrata
Kirschtomaten und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Sauce

Tagliata di Manzo D/A 29,50 €

Gegrillte Rumpsteakstreifen auf frischem Rucola
verfeinert mit gehobeltem Grana Padano, Balsamico
und nativem Olivenöl, dazu knuspriges Baguette

Dorade vom Grill D/A 34,00 €

Gegrillte Dorade mit Zitronen-Olivenöl
serviert mit Wildkräutersalat, dazu knuspriges Baguette

DESSERT

Affogato al Caffè G/H/C/A 6,50 €

Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso
verfeinert mit Pistazien und Amarettini

Crema Catalana G/C 9,50 €

Traditionelle katalanische Vanillecreme mit
karamellisierter Zuckerkruste