



Zur Auszeit

GENUSS UND LEIDENSCHAFT

Vorspeisen

KÜRBISCREME

Fein pürierte Suppe aus aromatischem Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit Sahne und einer Prise Muskat – serviert mit einem Hauch Kürbiskernöl und gerösteten Kernen.

8,90

ITALIENISCHE ANTIPASTI

Gegrilltes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmaschinken

8,90

— Lieblingsgericht —

GEGRILLTE PEPERONI

Zart gegrillt Peperoni mit hausgemachtem Dip und frisch gebackenem Brot

8,90

— unserer Gäste —

FELDSALAT MIT BIRNE UND

BLAUSCHIMMELKÄSE

Dazu karamellierte Nüsse und ein Balsamico-Dressing.

13,50

GERÖSTETES BROT MIT AVOCADOCREME & GAMBAS

Knuspriges Brot, bestrichen mit würziger Avocadocreme, getoppt mit in Knoblauchöl gebratenen Gambas. Frisch, aromatisch und perfekt als Vorspeise.

12,90

CROSTINI MIT PILZEN & ROSMARIN

Rostini mit Pilzen und Rosmarin – auf knusprigem Baguette

8,90



HAUPTGERICHTE:



Zur Auszeit

GENUSS UND LEIDENSCHAFT

HAUPTSPEISEN

LACHSFILET AUF GEMÜSE

Lachsfilet in Zitronenbutter gegart, serviert auf frischen Mediterranem-Gemüse.

22,90

PASTA ALLA CAPRESE

Frische Pasta, Tomaten, Mozzarella, Basilikum und ein Hauch von Knoblauch – ein einfaches, aber köstliches Gericht.

14,90

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E

Peperoncino Klassisch italienisch – mit Knoblauch, Olivenöl und Chili, optional mit Garnelen

14,90

LINGUINE ALLE VONGOLE

Weißwein, Knoblauch & frischer Petersilie
Ein italienischer Klassiker: zart gegarte Venusmuscheln in aromatischer Weißwein-Knoblauch-Sauce, abgerundet mit einem Hauch Chili und bestem Olivenöl.

18,90

SCHWEINEKOTELETT IN THYMIANJUS.

Mit mediterranem Gemüse und cremigem Risotto

Preis: 22,90

LINGUINE AL SALMONE

Mit Lachs, Lauchstreifen, Weißwein-Sahnesauce und frischem Dill

18,90

RISOTTO MIT KARAMELLISIERTEM KÜRBIS UND SALBEI

Abgerundet mit Grana Padano und gerösteten Pinienkernen

17,90

HÄHNCHENBRUST „MEDITERRAN“

Mit Oliven, Tomaten und frischen Kräutern, serviert mit Kürbis-Püree

Preis: 18,90

RUMPSTEAK SURF & TURF

Rumpsteak vom Färsenrind, mit Riesengarnele, Limettenbutter, gegrilltem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Preis: 32,50

 Optionales Extra

- Pfeffersauce, – je 2,50 €
- Steakhouse-Pommes, Süßkartoffel-Frites – je 4,90 €

PINSA



HAUPTSPEISEN

Pinsa Gorgonzola

14,90

Pinsa Margherita

11,50

Pinsa Caprese

Tomaten, Mozzarella

12,90

Pinsa Gemüse

Gebratenes Gemüse

12,90

Pinsa Scharf

Salsiccia, Peperoni

14,90

Pinsa Lachs

16,90

Pinsa Quattro Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und
auf leichter Tomatensauce

13,90

Pinsa Italia

Parmaschinken, Rucola, Tomaten

13,90

—— Lieblingsgericht ——

Pinsa Mix

Salami, Schinken, Champignons

13,90

—— unserer Gäste ——

Pinsa Schinken

13,50

Pinsa Salami

12,50



KINDER MENÜ



FÜR UNSERE KLEINEN GENIEßER

 **Mini-Schnitzel „Tennisstar“**
eines Hähnchenschnitzel mit Pommes oder
Kartoffelbrei – einfach lecker!
7,90 kg

**Kartoffel-Gnocchi mit
Rahmsoße und Erbsen**
Weich, cremig und richtig gemütlich – ein
kleiner Winterfavorit
6,90 kg

 **Pasta „La Bambina“**
Kleine Pasta mit Tomatensoße oder Butter
& Parmesan
5,90 kg

**Kartoffelpuffer
„Lieblingsessen“**
Drei hausgemachte Kartoffelpuffer
mit Apfelmus oder Kräuterquark
6,90 kg





Zur Auszeit

GENUSS UND LEIDENSCHAFT

UNSERE BIERE



	0,3L	0,5L
Radeberger Pils vom Fass	3,80	4,90
Radeberger Pils alkoholfrei	3,20	
Jever Pils vom Fass	3,80	4,90
Jever Fun	3,20	
Allgäuer Büble Weizen vom Fass	3,80	4,90
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei		4,90
Allgäuer Büble Hell vom Fass	3,80	4,90
Köstritzer Schwarzbier	3,60	
Fruchtweizen	3,80	4,90
Radler (mit und ohne Alkohol)	3,60	4,70

