

Herzlich willkommen!

Wir laden Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen und mit uns auf eine kulinarische, mediterrane Reise zu gehen.
Leckeres Essen muss nicht immer kompliziert sein.
Ausschlaggebend sind frische, regionale Zutaten und genau das sehen wir als unsere Verpflichtung. Gemüse und Fisch beziehen wir täglich von vertrauten Händlern und Saftiges garantiert die Metzgerei Glasstetter aus Völkersbach.



Vorspeisen & Salate

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola & Spänen vom Grana Padano	16 Euro
Vorspeisenvariation – kleine mediterrane Köstlichkeiten	14 Euro
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf sautiertem Baby-Spinat & Kirschtomaten	14 Euro
Kleiner gemischter Salat	6 Euro
Marinierter Feldsalat mit Speck, Croûtons & Datteln	9 Euro

Salatteller

„Hähnchenbrust & Ananas“ an Sweet-Chili-Sauce	15 Euro
„Gegrillte Calamari“ & Tomaten	16 Euro
„Provence“ Riesengarnelen	17 Euro
„Wildmaultaschen“	15 Euro

Suppen

Fischsuppe „Veritas“	9 Euro
Maronen-Sellerie Cappuccino	8 Euro
Knoblauch-Crèmesuppe mit Croûtons	8 Euro

Pasta

alle Pastagerichte können auch vegetarisch zubereitet werden

Spaghetti „Veritas“ mit Riesengarnelen, getrockneten Tomaten, Oliven, Chili-Knoblauchöl, Rucola & Spänen vom Grana Padano	18 Euro
Penne Rigate mit Hähnchenbruststreifen & Gemüse an pikanter roter Currysoße	15 Euro
Frische Gnocchi in Salbei-Butter mit Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano	15 Euro
Paccheri an Kürbis-Fetasoße mit Burrata & Chiliflocken	17 Euro
Schwarzes Sepia-Risotto	15 Euro
- dazu gegrillte Gambas	je Stück 3 Euro

Fleisch

Rosa gebratenes Angussteak (ca. 220g), serviert in der heißen Pfanne mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln & hausgemachter Kräuterbutter	30 Euro
Karree vom Ibérico-Schwein unter der Grana Padano-Kruste auf Rosmarinjus mit mediterranem Gemüse & Gnocchi	30 Euro
Filets vom Kaninchenrücken in Dijon-Senfsoße mit mediterranem Gemüse & Gnocchi	25 Euro
Barbarie Entenbrust à l'orange mit mediterranem Gemüse & Tagliatelle	25 Euro
Hähnchenbrust „Spanische Art“ auf Sherry-Sahnesoße mit mediterranem Gemüse & Tagliatelle	22 Euro

Fisch

Ganze Dorade (ca. 500g) vom Grill auf provenzalische Art mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	29 Euro
Gegrillte Calamari mit Tomaten-Olivenmarinade, mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	22 Euro
Auf der Haut gegrilltes Filet vom Zander auf Kürbis-Risotto mit Ziegenfrischkäse	26 Euro

Dessert

Klassische Crème brûlée mit einer Kugel Wintereis	9 Euro
Mousse au chocolat an Zimt-Zwetschgen	10 Euro
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit einer Kugel Wintereis	10 Euro
Maronen Panna cotta	9 Euro
Raffaello-Crème mit Waldbeeren	9 Euro
Espresso mit einer Kugel Wintereis	5 Euro

Getränkekarte

Aperitif

		Preise in Euro
Portwein	5 cl	4,00
Sherry medium dry / dry secco	5 cl	4,50
¹ Pernod	2 cl	4,00
¹ Campari	4 cl	4,50
¹ Campari Soda oder Orange	4 cl	5,50
Martini bianco / rosso	5 cl	4,00
^{1,4} Aperol	5 cl	5,00
^{1,4} Cynar	4 cl	4,00
Kir (Crème de Cassis mit Weißwein)	0,1 l	6,00
¹ San Bitterino	0,1 l	4,00
¹ San Bitterino mit Orangensaft	0,2 l	7,00
⁸ Spritz Variationen	0,2 l	8,00
Aperol, Limoncello, Pink, Sarti, Crodino oder Hugo		

Biere

Hoepfner Pils vom Fass	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,00
Hoepfner Hefeweizen vom Fass, hell	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Hoepfner Kellerweizen, Flasche	0,5 l	5,00
Hoepfner Kristallweizen, Flasche	0,5 l	5,00
Hoepfner Radler süß / sauer	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,00
Picon Bière	0,3 l	5,00
Fürstenberg alkoholfrei, herb, Flasche	0,33 l	4,00
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei, Flasche	0,5 l	5,00

Digestif/Cognac

Ramazotti	4 cl	4,00
Avena	4 cl	4,00

Einen Grappa, Obstbrand oder Cognac empfehlen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Alkoholfrei

Acqua Morelli still	0,25 l	3,00
	0,75 l	7,00
Acqua Morelli medium	0,25 l	3,00
	0,75 l	7,00
^{1,3} Coca-Cola / light ^{1,3,5} / zero ^{1,3,5} / Fanta ¹ / Mezzo Mix ^{1,3,5} / Sprite	0,33 l	3,50
Fruchtsaftschorle: Apfel / Orange / Johannisbeere	0,3 l	3,00
Apfelsaft / Orangensaft	0,3 l	3,50
Johannisbeermektar	0,3 l	3,50
Schwepes: Bitter Lemon ^{1,4} / Tonic ^{1,4} /	0,2 l	3,50
^{1,4} Ginger Ale		

Warme Getränke

Café Crème	3,00
Milchkaffee	4,00
Cappuccino	4,00
Latte macchiato	5,00
Espresso	3,00
Espresso doppio	5,00
Espresso macchiato	3,50
Heiße Schokolade	4,00
Corretto	6,00

Ausgesuchte Teesorten

Tasse	3,00
-------	------

Prosecco & Champagner

		Preise in Euro
⁸ Weingut Borgo Molino, Venetien/Italien	0,1 l	7,00
Cuvée "This" extra dry - Vino Spumante I.G.T.	0,75 l	28,00
⁸ Weingut Borgo Molino, Venetien/Italien	0,1 l	8,00
Motivo Rosé extra dry - Vino Spumante I.G.T.	0,75 l	32,00

Einen Champagner empfehlen wir Ihnen gerne auf Anfrage

Weine

Weiß

		0,2 l	0,75 l
⁸ Weingut Andreas Männle, Durbach / Baden		9,50	30,00
Grauer Burgunder, Kabinett, trocken			
rund, voll, reife Frucht			
⁸ Weingut Kolb, Kirchheim / Pfalz		9,50	30,00
Sauvignon Blanc Kirchheimer Kreuz - Edition Calèche, trocken			
exotisch mit reifen Aromen			
Weingut Schloss Neuweier, Baden-Baden / Baden		9,00	29,00
Cuvée Blanc, trocken, VDP.Gutswein			
schlank mit Aromen von Pameluse, Maracuja & Zitronengras			
⁸ Weingut Cantina Bulgarini, Lomardei / Italien		10,50	32,00
Lugana DOC, trocken			
sattgelbe Farbe,			
Duftnoten von Aprikose & Pfirsich, milde Honignote			
⁸ Weingut Feudo Arancio, Sizilien / Italien		8,50	28,00
Chardonnay DOC, trocken			
sattes Gelb, frische Noten mit schönem Schmelz			

Rosé

⁸ Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach / Pfalz		9,00	29,00
Saignée Rosé, Ortswein, trocken - BIO/VEGAN			
wilde Aromen nach knackig roten Früchten, dezente Süße			
⁸ Weingut Domaine Houchart, Provence / Frankreich		9,00	29,00
AOC Côtes de Provence „Sainte Victoire“, trocken			
Aromen von Waldfrüchten, Erdbeere & Pfirsich bei einer zarten Rosé-Farbe			

Rot

⁸ Weingut Frédéric Bousquet, Languedoc / Frankreich		9,50	30,00
G.S.M, trocken – Grenache, Marselan, Syrah			
tiefs Dunkelrot, mediterrane Fülle – reife Beeren, süße Gewürze, Wildkräuter			
⁸ Weingut Di Camillo, Abruzzen / Italien		8,50	28,00
Tenute del Pojo, la Pietraja Montepulciano d'Abruzzo			
tief dunkle, fast schwarze Farbe – ein echter Wein des Südens			
⁸ Weingut Cantine del Funaro, Apulien / Italien		9,00	29,00
Cala Zagaro Primitivo, trocken			
fruchtige Aromen dunkler Beeren & Kirschen, zarte Gewürz- & Kräuternoten			
⁸ Weingut Bodega Vinaguarena, Toro / Spanien		10,50	32,00
Toro Munia Roble, Tempranillo, D.O., trocken			
violette Reflexe im dunklen Kirschtönen			
elegantes, präsent Bukett mit mineralischen Anklängen, Kakao- und Vanillenoten			

Weinschorle

⁸ Weiß / Rosé / Rot	4,50
--------------------------------	------