

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
Gratinerter 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
„Wildmaulataschen“	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
Halbfüssiger 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

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
Hoepfner Hefeweizen vom Fass, hell	0,5 l	5,00
Hoepfner Kellerweizen, Flasche	0,3 l	4,50
Hoepfner Kristallweizen, Flasche	0,5 l	5,50
Hoepfner Radler süß / sauer	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

Ramazzotti	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00

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

Alkoholfrei

Acqua Morelli still	0,25 l	3,00
Acqua Morelli medium	0,25 l	3,00
0,3 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
Johannisbeernektar	0,3 l	3,50
Schweppes: Bitter Lemon ^{1,4} / Tonic ^{1,4} / Ginger Ale	0,2 l	3,50

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
-------	--	------

Preise in Euro

5 cl	4,00
5 cl	4,50
2 cl	4,00
4 cl	4,50
4 cl	5,50
5 cl	4,00
5 cl	5,00
4 cl	4,00
0,1 l	6,00
0,1 l	4,00
0,2 l	7,00
0,2 l	8,00

Prosecco & Champagner

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

Preise in Euro

0,1 l	7,00
0,75 l	28,00
0,1 l	8,00
0,75 l	32,00

Weine

Weiß

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



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, dezent 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, Marsela, Syrah tiefer Dunkelrot, mediterrane Fülle - reife Beeren, süße Gewürze, Wildkräuter		
⁸ Weingut Di Camillo, Abruzzen / Italien	8,50	28,00
Tenute del Pojo, la Pietraia Montepulciano d'Abruzzo tiefe 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 Vinagarena, Toro / Spanien	10,50	32,00
Toro Munia Roble, Tempranillo, D.O., trocken violette Reflexe im dunklen Kirschtont elegantes, präsentiert Bukett mit mineralischen Anklängen, Kakao- und Vanillenoten		



Weinschorle

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