

Vorgerichte

Französische Zwiebelsuppe
mit Croûtons und Gruyèrekäse überbacken
7,90€

Hähnchenflügel
in Butter mit Knobi und Petersilie gebraten
8,50€

Lauwarmer Calamari-Salat
mit Tomatewürfeln, Rucola und Pinienkernen
13,50€

Burrata
mit gefrorenen Tomatenraspeln, Limette, Olivenöl und Crema Balsamico, auf Rucola angerichtet
12,00€

Übrigens: Burrata wird in Apulien hergestellt und bedeutet auf deutsch „gebuttert“, womit auf die cremige Konsistenz im inneren dieser Sonderform von Mozzarella hingewiesen wird.

Hauptgerichte

Salat „Rustikal“
Frische Blattsalate mit einer leichten Honig-Senf-Vinaigrette,
dazu Bratkartoffeln, Grillgemüse, Hirtenpaprika und Knoblauch-Dip
12,90€

Provenzalische Fischsuppe
mit Fischfiletwürfeln, würzigem Gruyere und hausgemachter Rouille
17,50€

Pollo Fino
ausgelöste Hähnchenkeule knusprig gebraten, dazu pikantes Bulgur und Wassermelone-Minz-Salat
16,90€

„Italienisches“ Cordon Bleu
gefüllt mit luftgetrocknetem italienischem Schinken, Parmesan-Crème, dazu Rosmarien-Kartoffeln
und Beilagensalat
19,00€

Toskanischer Brotsalat
Brotcroutons, gebraten mit Pimentinos, Kirschtomaten und roten Zwiebeln, dazu Feta und Oliven
13,90€

Schnitzel „Wiener Art“
Schweineschnitzel in Butterbrösel gebraten, dazu Pommes und Beilagensalat
14,50€

Rahmschnitzel

Schweineschnitzel in Butterbrösel gebraten mit hausgemachter Pilzrahmsöße,
dazu Pommes und Beilagensalat

17,90€

Roastbeef „Frank Rosin“

medium gebratene Roastbeefstreifen, kalt aufgeschnitten, auf Bratkartoffeln
mit Röstzwiebeln und ausgelassenem Speck und lauwarmer Vinaigrette aus Karotte, Lauch,
getrockneter Tomate dazu Spiegelei, geröstete Pinienkerne und frische Kräuter

18,90 €

Argentinisches Roastbeef (ca 300 gr) nach Rostbraten-Art

auf dunkler Soße, mit knusprigen Röstzwiebeln, Pommes und Beilagensalat

26,90€

Alternativ mit hausgemachter Kräuter- und Chilibutter, Pommes Frites und Beilagensalat
oder mit Pfefferrahmsöße, Pommes Frites und Beilagensalat

Pasta & Co

Penne mit Steakstreifen

in Cognac-Pfefferrahmsöße

18,50 €

Spaghettini aglio olio

mit Knobi, frischen Kräutern und Tomatenwürfeln, dazu frisch geriebener Parmesan

13,50€

alternativ mit gebratenen Garnelen

20,90€

Nachspeisen

Hausgemachtes Petit Four

gefüllt mit Zitronen-Rosmarien-Gelee, dazu Cassis-Crème

9,50€

Lavakuchen

kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanille-Eis

8,30€

Kleiner Käseteller

mit Feigensenf und Weintrauben

12,00€

Unsere Eis-Sorten

Vanille, Walnuss, Schoko, Erdbeer

1,40€/Kugel

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Würstchen vom Kalb
zwei Stück, wahlweise mit Ketchup oder Senf und Brot
6,50€

Kleine Penne Bollo
mit hausgemachter Bolognese Soße und Reibekäse
7,90€

Currywurst
mit hausgemachter Curry Soße und Pommes
8,30€