

Herzlich willkommen!

Wir laden Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen und mit uns auf eine kulinarische, mediterrane Reise zu gehen.
Leckerer 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
Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenfrischkäse auf Feldsalat	15 Euro
Kleiner gemischter Salat	6 Euro
Marinierter Feldsalat mit Speck, Croûtons & Datteln	8 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“	8 Euro
Maronen-Sellerie Cappuccino	7 Euro

Pasta & Vegetarisch

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
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	29 Euro
Karree vom Ibérico-Schwein unter der Grana Padano-Kruste auf Rosmarinjus ¹ mit mediterranem Gemüse & Gnocchi	29 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	20 Euro

Fisch

Ganze Dorade (ca. 500g) vom Grill auf provenzalische Art mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	28 Euro
Gegrillte Calamari mit Tomaten-Olivenmarinade, mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	22 Euro
Auf der Haut gegrilltes Filet vom Zander auf Rote Beete Risotto mit Ziegenfrischkäse	24 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
Bratapfel-Panna cotta	9 Euro
Espresso mit einer Kugel Wintereis	5 Euro