

SPITZWEG unterwegs am MITTELMEER



Unsere Menueempfehlung - Mittelmeer

Unsere Aperitife

Gourmet - Sangria
Blanca, Rosato, Rosso



Glas 9,50
Flasche 33,00

oder

"van Nahmen" Frucht-
Secco (alkoholfrei)
7,00

„Panzanella“ - toskanischer Tomaten - Brotsalat
mit gebackenem Büffel - Mozzarella

15,50

Französische Maispouardenbrust gebraten
auf einem Pfifferling - Gemüse - Ragout &
Spinat-Serviettenknödel

33,00

Basilikum - Panna Cotta
mit scharfem Nektarinen - Minzsalat
9,00

Menuepreis p.P.: 53,00 €

Unsere besondere Offerte

Black Tiger
Riesengarnelen
al ajillo
500 g | 32,00 €
1000 g | 59,00 €
mit Aioli

Unsere Weinempfehlung zum Mittelmeer - Ausflug

2021er „Leichtigkeit des Seins“, Frankreich, IGP Pay's d'Herault

„Blanc de Noir“

100% Tannat Traube, weiß gekeltert: Delikate Frucht & bezaubernde Frische,
Birne, Pfirsich, Melone und Litschi, leichte Citrusfrüchte, feine Säure

„Rosè“

100% Grenache, lachsrosé, sehr feine Fruchtaromen, Himbeere, Erdbeere, Melone,
am Gaumen lebendige feine und weiche Säure

Für Beide: Glas 0,2l - 7,80 €, Flasche 0,75l - 27,00 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg unterwegs am Mittelmeer

... vorab ...

<i>Spicy Drei - Melonen - Minz - Salat mit Ziegenkäse-Knusper & Beeren</i>	15,50
<i>Fenchelsalat mit getrockneten Tomaten, Kresse, Parmesan & Fenchel-Salami</i>	15,50
<i>Gegrillter Oktopus mit Humus, Quinoa-Tabouleh & Limetten-Joghurt</i>	16,50
<i>Wachtelbrüstchen mit Birne, Bohne & Pancetta</i>	16,50
<i>Linguini mit Kalbssugo, frischen Pfifferlingen & Parmesanschaum</i>	klein 16,50 groß 21,50
<i>(gern können Sie dieses Gericht auch als vegetarische Variante wählen)</i>	

... zwischendrin ...

<i>Pfifferling - Schaumsüppchen mit Knusperbrot</i>	9,50
<i>Geeiste Melonensuppe mit Serrano - Crostini</i>	9,50
<i>Feine Hummerbisque mit Zuckerschoten-Julienne & Pastis-Schaum</i>	12,00

... zur Hauptsache ...

<i>Doradenfilets auf Avocado-Limettenrisotto, Zuckerschoten & feinem Hummerschaum</i>	32,00
<i>Gegrillte Edelfisch - & Meeresfrüchte-Variation auf „Panzanella“-Tomaten-Brotsalat</i>	35,00
<i>Atlantik Steinbutt- Filet mit rosa Pfeffer-Beurre Blanc, Sesamreis & Salicornes</i>	36,50
<i>Gegrilltes Iberico - Kotelett mit jungem Knoblauch & Kräutern</i>	
<i>auf Chorizo - Bohnen - Gemüse, Rosmarinkartoffeln & Pimentos</i>	33,50
<i>Lammfilets mit warmem Ziegenkäse auf provencalischem Gemüse & Thymian - Polenta</i>	35,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

<i>Pfifferling-Gratin mit jungem Wirsing und Spinat - Serviettenknödel</i>	20,50
<i>Mediterraner Gemüse - Grillteller mit Humus, Quinoa-Tabouleh, Limettenjoghurt</i>	19,50

... danach ...

<i>Crème brûlée mit kleinem spicy Melonensalat</i>	10,50
<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Blaubeer - Schmand & Sorbet</i>	10,50
<i>Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Wodka - Espuma</i>	10,50
<i>Käseauswahl mit Rotwein - Birne, Feigensenf & Knusperbrot</i>	10,50

Unser Ü - Menue

*Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?*

*Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.*

5 Gang Ü - Menue 52,50 | 7 Gang Ü - Menue 64,50

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit