

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 ...

Spicy Drei-Melonen-Minz-Salat mit Ziegenkäse-Knusper & Beeren	15,50
Gegrillter Oktopus mit Humus, Quinoa-Tabouleh & Limetten-Joghurt	17,00
„Vitello-Tonnato-Carciofi“-Kalbsfiletscheiben mit Thunfisch-Artischockencreme, kleinem Artischocken-Rucolasalat & Pinienkernen	17,00
Tuna-Tatar mit Avocado, Wakame & Tomaten-Relish	17,50
Linguini mit Kalbssugo, frischen Pfifferlingen & Parmesanschaum	klein 16,50 groß 21,50 (gern können Sie dieses Gericht auch als vegetarische Variante wählen)

... zwischendrin ...

Pfifferling-Schaumsüppchen mit Knusperbrot	9,50
Geeiste Melonensuppe mit Serrano-Crostini	9,50
Feine Hummerbisque mit Zuckerschotenjulienne & Pastisschaum	12,00

... zur Hauptsache ...

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

... zur Hauptsache vegetarisch ...

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

... danach ...

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