

SPITZWEG unterwegs am MITTELMEER



Unsere Menueempfehlung - Mittelmeer

Aperitif des Monats

Bellini - White Peach
10,50
(auch gerne alkoholfrei)

„Panzanella“

*Toskanischer Tomaten - Brotsalat
mit gebackenem Büffel - Mozzarella*
18,50

*Rücken vom Iberico Schwein
mit Serranoschinken & Salbei gebraten,
Drillingen, Grillgemüse,
Pimentos & zweierlei Mochos*
37,00

*Basilikum - Panna - Cotta
mit pikantem Nektarinen - Salat &
Cassis - Sorbet*
10,50

Menuepreis p.P.: 60,00 €

Unsere besondere Offerte

*Geröstete
Riesengarnelen satt!
Black Tiger
500 g | 33,00 €
1000 g | 59,50 €
Dazu reichen wir
Aioli, Sweet Chili Sauce,
Safran - Mayo*

Die Weinempfehlung zu den Mittelmeer Wochen

2024 er „Leichtigkeit des Seins“, Frankreich, IGP Pays d'Herault

„Blanc de Noir“

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

„Rosé“

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

Für Beide: Glas 0,2 l - 9,20 €, Flasche 0,75 l - 33,00 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzweg unterwegs am Mittelmeer

... vorab ...

Pikanter Drei – Melonen – Minz – Salat mit Ziegenkäse – Knusper & Beeren	18,50
„Pastrami – Tramezzino“ mit Taleggio, Aprikosen – Chutney, roter Zwiebel – Marmelade, Ofentomaten & Rucola	18,50
„Scampi – Zucchini – Fritura“ mit Passionsfrucht – Chili – Mayo, Melone & Baby Romana – Salatherzen	18,50
Gegrillter Oktopus auf Quinoa – Tabouleh – Salat und Limetten – Joghurt	18,50

... zwischendrin ...

Spitzweg's Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot	15,50
Gazpacho Verde mit 2erlei Crostini – Schafskäse & grüne Tomate	10,50
Unsere Tagessuppe (bitte fragen Sie unseren Service)	9,50

... zur Hauptsache ...

Loup de Mer Filets auf Fregola Sarda mit Tomaten – Gemüse – Sugo & Pesto	37,50
Schwertfischsteak „Livornese Art“ – Ofentomaten Kapern Oliven mit Salzzitronen – Gremolata & Salbei – Linguini	37,50
Mediterrane Edelfisch – & Meeresfrüchte – Variation mit Drillingen, Grillgemüse, Pimentos & zweierlei Mochos	44,00
Linguini mit Kalbs – Sugo, Pfifferlingen, Ofentomaten & Parmesan	24,00
Tagliata vom Rinderrücken auf Balsamico – Linsen – Gemüse mit Rucola, Perlzwiebeln & Parmesan	39,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Mediterraner Gemüse – Grillteller mit Rosmarin – Kartoffeln & 2erlei Mochos	23,50
Fregola Sarda mit pikantem Tomaten – Gemüse – Sugo, Burrata & Pesto	24,50
Steinpilz – Ravioli mit Zuckerschoten, Ofentomaten und Parmesanschaum	24,50

... danach ...

Warmes Aprikosen – Crumble mit Vanilleeis	10,50
Himbeer – Cheese – Cake mit Passionsfrucht – Espuma & Himbeersorbet	12,00
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Sommerfrüchten	13,00
Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf & Früchtebrot	13,00
Miniature Dessert „Pistaccio Affogato“ – Vanilleeis Espresso Pistazie	8,50

Unser Überraschungs – Menue

Sie möchten sich von uns überraschen lassen und sich ganz in unsere Hände begeben?

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

5 Gang Ü – Menue 63,00 | 7 Gang Ü – Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

