

SPITZWEG unterwegs am MITTELMEER



Unsere Menueempfehlung - Mittelmeer

Aperitif des Monats

"Lava Belle"-
Lavendel-Spritz
aus Südfrankreich
10,50
(auch gerne
alkoholfrei)

Pikanter Drei - Melonen - Minz - Salat
mit Ziegenkäse - Knusper - Röllchen,
Beeren & gerösteten Kernen

18,50

„Pollo al Limone“ - Perlhuhnbrust
mit Salzzitronen - Gremolata

auf Zitronen - Buttersauce,
Rosmarinkartoffeln und mediterranen Grillgemüsen

37,00

Crème brûlée mit einem Hauch Lavendel & Cassis - Sorbet

12,50

Menuepreis p.P.: 64,00 €

Unsere besondere Offerte

Geröstete
Riesengarnelen
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

2025 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

„Rosè“

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

Beide Weine: 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 ...

Panzanella - Toskanischer Tomaten - Brotsalat mit gebackenem Büffel - Mozzarella	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
Salat Nicoise - Tuna-Tataki Bohne Kartoffel Kapernapfel Landei	19,50

... zwischendrin ...

Feine Hummer - Bisque mit Flusskrebse & Krabbenchips	15,50
Gazpacho Verde mit zweierlei Crostini - Schafskäse & grüner Tomate	10,50

... zur Hauptsache ...

Schwertfischsteak „Livorneser Art“ - Ofentomaten Kapern Oliven mit Salzzitronen - Gremolata & Salbei - Linguini	37,50
Loup de Mer Filets auf Safran - Gemüse - Fregola Sarda mit Limetten - Joghurt	38,50
Mediterrane Edelfisch - & Meeresfrüchte - Variation mit Aioli & Pimentos auf Panzanella - toskanischer Tomaten - Brotsalat	40,00
Tagliata vom Charolais Rinderrücken auf Balsamico - Linsensalat mit Rucola, Parmesan, gepickelten roten Zwiebeln & Pimentos	38,00
Medaillons vom Kalbsfilet mit Parmaschinken & Salbei gebraten auf Limetten - Kartoffelstampf & grünen Bohnen	40,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Safran - Gemüse - Fregola Sarda mit Salicornes & Limetten - Joghurt	24,50
Linguini mit Pistazien - Pesto, Ofentomaten & Burrata	24,00
Zweierlei Arancini - gebackene, gefüllte Reisbällchen auf Sommersalaten - Safran Pistazie Mozzarella sowie Steinpilz Pinienkern Mozzarella	22,50

... danach ...

Waldbeer - Baiser Limetten - Quarkschaum Beeren Pistazie Baiser	10,50
Mocca-Parfait mit Amarena - Kirsch - Espuma & Mandelhippe	11,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Sommerfrüchten	13,00
Käseauswahl mit Rotweinsbirne Feigensenf & Fruchtbrot	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 59,00 | 7 Gang Ü - Menue 72,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

