

Vorspeisen

1. Hausgemachte, vegetarische Antipasti:
mediterran mariniertes Gemüse, dazu Aioli
und Steinofenbaguette.....6,90 €
=> für Zwei.....10,90 €
2. Fruchtiges Tomatensüppchen mit hausgemachtem
Basilikumpesto und Mozzarellawürfeln,
dazu Baguette.....3,20 €
groß.....6,20 €
3. Bruschetta (v):
mit Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln marinierte
Tomatenwürfel auf geröstetem Brot5,50 €
4. Knoblauchbrot (v).....2,40 €
5. Steinofenbrot mit dreierlei Dips (hausgemacht):
Harissadip, Hummus und Mojo.....4,90 €
6. Auberginen-Caprese:
Mozzarella und gegrillte Auberginen mit
hausgemachtem Tomatenpesto,
dazu Knoblauch-Baguette.....5,90 €
7. Portion marinierte Oliven (v)2,50 €

Salate

Mixsalat

mit Paprika, Gurken, Tomaten, Möhrenraspel und
Sprossen auf verschiedenen Blattsalaten

9. klein 5,50 €
10. groß 6,90 €

Hausgemachte Dressings:

- Hausdressing (Joghurt-Quark-Basis mit Senf & Kräutern)
- Honig-Vinaigrette

Wählbare Toppings:

- „Grisou“ (v): hausgemachte Antipasti 3,40 €
- „Chicken“: gebratene Hähnchenfiletstreifen 3,40 €
- „Salmone“: gebratenes Lachsfilet 6,90 €
- „Western Style“: gebratene Rindfleischstreifen 3,60 €
- „Mare“: pikant gebratene Garnelen 3,90 €

Zum Salat gibt's knuspriges Brot und hausgemachte
Kräuterbutter!

11. Beilagensalat 3,20 €

Fleisch & Fisch

20. Rumpsteak (200g)
mit Champignons, Zwiebeln und frischen Kräutern
gebraten, dazu Steakhouse-Pommes.....18,90 €
21. Rumpsteak „Mare e Terra“:
mit Garnelen, Knoblauch und frischen Kräutern gebraten,
dazu marinierter Tomaten-Rucola-Salat, Baguette
und hausgemachte Aioli.....22,90 €
22. „Bistecca Mafiosi“ (200g):
Rumpsteak mit Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Chili und
Knoblauch gebraten, dazu Knobibrot und Salat.....18,90 €
23. Hähnchenbrustfilet im Sesammantel,
dazu Brokkoli, Reis und Mango-Hollandaise.....15,40 €
24. Hähnchenfilet mit Sauce Choron (tomatisierte Sauce
Hollandaise), Kanarischen Kartoffeln und Salat14,90 €
25. Lachsfilet
mit Ratatouillegemüse und Thymiankartoffeln.....15,90 €

Extra Beilagen (+ 2,40€):

Ofenkartoffel, Kanarische Kartoffeln, Thymiankartoffeln,
Reis oder Steakhouse-Pommes

Garstufen (Rind): medium = rosa
medium-rare = blutig
rare = sehr blutig
well-done = durch

Pasta*

*wahlweise mit frisch geriebenem ital. Hartkäse

40. Tagliatelle „Pesto Rosso“:

mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen,

getrockneten Tomaten, Rucola und hausgemachtem

Tomatenpesto.....10,90 €

41. Tagliatelle „Gambas“:

mit Garnelen, Kirschtomaten und Zucchini in

Weißweinrahmsauce.....11,90 €

42. Penne „Picante“ (scharf):

mit Rindfleischstreifen, Knoblauch, Chili, Rucola und

Kirschtomaten.....11,50 €

43. Penne „Spicy Mango“:

mit Mangowürfeln, Hähnchenfiletstreifen, Kirschtomaten

und Frühlingszwiebeln in süß-pikanter Chilisauce.....11,90 €

Alle Pastagerichte können auch vegetarisch oder
vegan (außer Nr. 40 und Nr. 41) zubereitet werden

Pasta vegetarisch oder vegan.....8,90 €

• mit Schafkäse.....+ 2,40 €

Unsere Wok-Gerichte

60. Asiatische Wokpfanne

mit knackigem, buntem Gemüse und Erdnüssen,

dazu Reis

• vegan.....8,90 €

61. mit Hähnchenfiletstreifen.....10,90 €

62. mit Rindfleischstreifen.....11,50 €

63. mit Garnelen.....11,90 €

Hausgemachte Saucen (v):

- pikante Kokos-Currysauce
- süß-saure Sauce

Schon mal über einen Geschenk-Gutschein nachgedacht?

- Einfach die freundliche Bedienung ansprechen...

Kleinere Gerichte

70. Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat6,90 €
• mit gebratenen Champignons.....8,40 €
• mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen9,40 €
71. Kanarische Kartoffeln mit Aioli und Mojo.....4,90 €
72. Sweet potato-Kumpir (v):
Süßkartoffel mit mediterraner Gemüsefüllung und
Salatbeilage mit Vinaigrette8,90 €
+ mit Mozzarella überbacken.....1,00 €
73. Algerische Kichererbsentarte mit buntem Salat
und Harissa-Dip (pikanter Joghurtdip)8,40 €
74. Gambas „mediterran“:
mit Kirschtomaten, Oliven, Chili, Peperoni, Lauchzwiebeln,
frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gebacken,
dazu Baguette mit Aioli9,90 €
75. Indische Kartoffelbällchen (v)
mit Sesam auf pikantem Curryspinat8,90 €

Desserts

80. Dessert der Woche – bitte die Tafel beachten
81. „Sweet Passion“: Maracujasaft, Vanilleeis & Sahne4,40 €
82. Crème brûlée.....4,80 €
83. Vanilleeis mit Espresso und Sahne3,90 €