

Vorspeisen

1. Tagessuppe, dazu Baguette.....4,00 €
groß.....7,00 €
2. Bruschetta (v):
marinierte Tomaten mit Basilikum, Knoblauch und
Zwiebeln auf geröstetem Brot.....6,00 €
3. Knoblauchbrot (v).....3,00 €
4. - mit Grana Padano überbacken4,00 €
5. Steinofenbrot
mit dreierlei hausgemachten Dips.....6,00 €
6. Auberginen-Caprese:
Mozzarella und gegrillte Auberginen mit hausgemachtem
Pesto und Balsamico-Creme,
dazu Knoblauch-Baguette.....6,00 €
7. Portion marinierte Oliven (v).....3,00 €

Salate

Mixsalat

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

10. klein.....6,00 €
11. groß8,00 €

Hausgemachte Dressings:

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

Wählbare Toppings:

- „Hellas“: rote Zwiebeln, Peperoni, mariniertes Schafkäse und Oliven.....+ 3,00 €
- „Chicken“: gebratene Hähnchenfiletstreifen+ 4,00 €
- „Western Style“: gebratene Rindfleischstreifen.....+ 4,00 €
- „Mare“: pikant gebratene Garnelen.....+ 5,00 €

Zum Salat gibt's knuspriges Brot und hausgemachte Kräuterbutter!

12. Beilagensalat.....3,00 €

Fleischgerichte

20. Rumpsteak (200g, regional)
mit Champignons, Zwiebeln und frischen Kräutern gebraten,
dazu Steakhouse-Pommes20,00 €
21. Rumpsteak „Mare e Terra“ (200g, regional)
mit Garnelen, Knoblauch und frischen Kräutern gebraten,
auf Tomaten-Rucola-Salat serviert, dazu Baguette
und Aioli25,00 €
22. „Bistecca Mafiosi“ (200g, regional):
Rumpsteak mit Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Chili
und Knoblauch, dazu Knobibrot und Salat20,00 €
23. Hähnchenfilet „Bruschetta“
- überbackenes Hähnchenfilet mit Bruschetta und Mozzarella,
dazu mediterranes Pfannengemüse15,00 €
24. „Pollo Grana Padano“
- Hähnchenfilet im Grana Padano-Mantel mit Tagliatelle,
Kirschtomaten, Oliven und Peperoni in Knoblauchöl
geschwenkt15,00 €

Extra Beilagen (+ 2,50€):

Hausgemachte Süßkartoffel-Wedges, Reis,
Kanarische Kartoffeln, Kräuterkartoffeln oder Steakhouse-Pommes

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

Pasta*

*wahlweise mit frisch geriebenem Grana Padano

40. Tagliatelle „Pesto“:

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten und hausgemachtem Basilikumpesto12,00 €

41. Tagliatelle „Asian Style“ (scharf):

mit Garnelen, Brokkoli, Tomaten und Zwiebeln in roter Currysauce14,00 €

42. Penne „Picante“ (scharf):

mit Rindfleischstreifen, Knoblauch, Chili, Rucola und Kirschtomaten12,00 €

43. Penne "Spicy Mango" (pikant):

mit Hähnchenstreifen, Mangowürfeln, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in süß-pikanter Chilisauce12,00 €

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

Pasta vegetarisch oder vegan9,00 €

• mit Schafkäse+ 2,00 €

• gluten-frei+ 2,00 €

Unsere Wok-Gerichte

60. Asiatische Wokpfanne

mit knackigem Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis

- vegan.....10,00 €
- 61. • mit Hähnchenfiletstreifen.....12,00 €
- 62. • mit Rindfleischstreifen.....13,00 €
- 63. • mit Gambas14,00 €

Hausgemachte Saucen (v):

- pikante Kokos-Currysauce
- süß-saure Sauce

Schon mal über einen Geschenk-Gutschein nachgedacht?

- Einfach die freundliche Bedienung ansprechen...

Aus aller Welt

70. Potato Skins „mediterranean style“
- gefüllte Ofenkartoffel mit Paprika, Schafkäse, Peperoni,
Oliven, Zwiebeln und pikant gebratenen Rindfleischstreifen,
dazu marinierter Tomaten-Rucola-Salat12,00 €
71. • vegetarisch10,00 €
72. • vegan.....9,00 €
73. „Papas arrugadas“:
Kanarische Kartoffeln mit Aioli und Mojo.....5,00 €
74. Gambas „mediterran“:
mit Kirschtomaten, Oliven, Chili, Peperoni, Lauchzwiebeln,
frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gegart,
dazu Baguette mit hausgemachter Aioli10,00 €
75. Indische Kartoffelbällchen (v)
mit geröstetem Sesam auf pikantem Curryspinat10,00 €

Desserts

80. Dessert der Woche – bitte die Tafel beachten
81. „Sweet Passion“: Maracujasaft, Vanilleeis & Sahne5,00 €
82. Crème brûlée5,00 €
83. Eiskaffee: Kaffee mit Vanilleeis und Sahne5,00 €