

Vorspeisen

1. Hausgemachte, vegetarische Antipasti:
mediterran mariniertes Gemüse mit hausgemachter
Aioli und Steinofenbaguette6,90 €
=> für Zwei.....11,90 €
2. Fruchtiges Tomatensüppchen
mit Mozzarellawürfeln und hausgemachtem
Basilikumpesto, dazu Baguette.....3,40 €
groß.....6,40 €
3. Bruschetta (v):
marinierte Tomaten mit Basilikum, Knoblauch und
Zwiebeln auf geröstetem Brot.....5,90 €
4. Knoblauchbrot (v)2,90 €
5. Steinofenbrot
mit dreierlei hausgemachten Dips5,50 €
6. Auberginen-Caprese:
Mozzarella und gegrillte Auberginen mit
hausgemachtem Tomatenpesto und Balsamico-Creme,
dazu Knoblauch-Baguette5,90 €
7. Portion marinierte Oliven (v).....2,90 €

Salate

Mixsalat

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

9. klein5,90 €
10. groß.....7,50 €

Hausgemachte Dressings:

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

Wählbare Toppings:

- „Grisou“: hausgemachte Antipasti (v).....3,90 €
- „Chicken“: gebratene Hähnchenfiletstreifen.....3,90 €
- „Salmone“: gebratenes Lachsfilet7,90 €
- „Western Style“: gebratene Rindfleischstreifen.....3,90 €
- „Mare“: pikant gebratene Garnelen.....4,90 €

Zum Salat gibt's knuspriges Brot und hausgemachte Kräuterbutter!

11. Beilagensalat.....3,50 €

Fleischgerichte

20. Rumpsteak (200g, regional)
mit Champignons, Zwiebeln und frischen Kräutern
gebraten, dazu Steakhouse-Pommes19,90 €
21. Rumpsteak „Mare e Terra“ (200g, regional)
mit Garnelen, Knoblauch und frischen Kräutern gebraten,
auf mariniertem Tomaten-Rucola-Salat serviert, dazu
Baguette und hausgemachte Aioli24,90 €
22. „Bistecca Mafiosi“ (200g, regional):
Rumpsteak mit Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Chili
und Knoblauch, dazu Knobibrot und Salat.....19,90 €
23. Hähnchenbrustfilet im Sesammantel
mit Brokkoli, Reis und Mango-Hollandaise15,90 €
24. Hähnchenfilet mit Sauce Choron (tomatisierte
Hollandaise), Kanarischen Kartoffeln und Salat14,90 €
25. Lachsfilet (180g)
mit Ratatouillegemüse und Kräuterkartoffeln.....16,90 €

Extra Beilagen (+ 2,40€):

Ofenkartoffel, Kanarische Kartoffeln, Kräuterkartoffeln,
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 Hähnchenbruststreifen,

getrockneten Tomaten, Rucola und hausgemachtem

Tomatenpesto11,90 €

41. Tagliatelle „Gambas“:

mit Garnelen, Kirschtomaten und Zucchini in

Weissweinsauce13,90 €

42. Penne „Picante“ (scharf):

mit Rindfleischstreifen, Knoblauch, Chili, Rucola und

Kirschtomaten11,90 €

43. Penne "Spicy Mango" (pikant):

mit Hähnchenstreifen, Mangowürfeln, Kirschtomaten und

Frühlingszwiebeln in süß-pikanter Chilisauce11,90 €

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

Pasta vegetarisch oder vegan9,40 €

• mit Schafkäse+ 2,40 €

• gluten-frei+ 2,00 €

Unsere Wok-Gerichte

60. Asiatische Wokpfanne

mit knackigem Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis

- vegan.....9,90 €
- 61. • mit Hähnchenfiletstreifen.....11,90 €
- 62. • mit Rindfleischstreifen.....12,90 €
- 63. • mit Gambas.....13,90 €

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 hausgemachter Sourcream und Salat 6,90 €
• mit gebratenen Champignons 8,90 €
• mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen 9,90 €
71. Kanarische Kartoffeln mit Aioli und Mojo 4,90 €
72. Sweet potato-Kumpir (v):
Süßkartoffel mit mediterraner Gemüsefüllung und
Salatbeilage mit Vinaigrette 9,40 €
+ Mozzarella überbacken 1,00 €
73. Algerische Kichererbsen-Tarte mit Salatbeilage,
dazu Harissa-Dip (pikanter Joghurtdip) 8,90 €
74. Gambas „mediterran“:
mit Kirschtomaten, Oliven, Chili, Peperoni, Lauchzwiebeln,
frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gebacken, dazu
Baguette mit Aioli 9,90 €
75. Indische Kartoffelbällchen (v)
mit Sesam auf pikantem Curryspinat 9,40 €

Desserts

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