



## Bunter Vorspeisensalat

APPETIZER SALAD  
€ 4,00

\*

## Schäfer Salat

mit Hirtenkäse, <sup>18</sup> mariniert mit Basilikum-Rucola  
Pesto auf marktfrischem Salat

SHEPHERD SALAD WITH SHEPHERDS' CHEESE, <sup>18</sup>  
MARINATED WITH BASIL ROCKET PESTO ON MARKET FRESH SALAD

€ 10.50

\*



## Champignons in <sup>18</sup> Gorgonzola

Cream Sauce und unser Brot

SHEPHERD SALAD WITH SHEPHERDS' CHEESE, <sup>18</sup>  
MARINATED WITH BASIL ROCKET PESTO ON MARKET FRESH SALAD

€ 11,90

\*

## Antipasti Mediterran

Frish gegrilltes Gemüse mit Tomaten,  
Feta Käse, <sup>18</sup> Parma Schinken Oliven, Peperoni und  
unser Brot

**AUCH VEGETARISCH**

ANTIPASTI MEDITERRANEAN VARIABLE ENJOYMENT OF FRESH  
VEGETABLES, TOMATOES, <sup>18</sup> MEDITERRANEAN CHEESES,  
PROSCIUTTO ALSO VEGETARIAN

€ 11,90

\*

## Buffalo Belissimo

Tomaten mit Buffalo Mozzarella

feine Olive öl, Parma Schinken, saturierte Champignons mit  
Knobi-Kräutern auf Rucola Salat  
und selbstgemachtem Brot

TOMATOES WITH BUFFALO MOZZARELLA

FINE OLIVE OIL, PARMA HAM, SATURATED MUSHROOMS WITH KNOBI HERBS  
ON ROCKET SALAD  
AND HOMEMADE BREAD

€ 12,00

## Garnelen Peperonchini

würzig Garnelen mit Spaghetti-ni und Kräuter Pesto

SHRIMP PEPERONCHINI SPICY PRAWNS WITH SPAGHETTINI  
WITH HERB PESTO SAUCE

€ 15,50

\*



## Fischduett

fragen sie bitte welchen Fisch wir heute haben dazu  
Kartoffeln und Gemüse

FISH AND SHRIMP DUET PLEASE ASK WHICH FISH WE HAVE TODAY  
ON MEDITERRANEAN POTATOES VEGETABLES

€ 15,50

\*



## Champignon Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel

mit <sup>18</sup> Champignon-Sauce auf Butternudeln  
MUSHROOM SCHNITZEL BREADED SCHNITZEL WITH FRESH  
MUSHROOM CREAM SAUCE ON BUTTER NOODLES

€ 11,90

\*

## Schnitzel Gorgonzola

paniertes Schweine Schnitzel mit Gorgonzola <sup>18</sup> Sauce  
und Butterband Nudeln

BREADED PORK SCHNITZEL WITH GORGONZOLA SAUCE AND  
BUTTERED NOODLES

€ 13,90

\*

## Eskalope Parí

Putenfilet, gefüllt mit Mozzarella Käse  
und in Prosciutto Schinken gewickelt, dazu Pesto  
Bandnudeln

ESCALOPE PARI

TURKEY FILLET STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE AND  
WRAPPED IN PROSCIUTTO HAM, WITH PESTO RIBBON NOODLES

€ 14,90

## Cordon Rouge

Zarter Schweine rücken gefüllt mit <sup>18</sup> Parma  
Schinken,

<sup>18</sup> Käse und Sommertomaten-Pesto auf Antipasti  
Kartoffeln-Gemüse mit Pecorino Späne

CORDON ROUGE TENDER VEAL LOIN STUFFED WITH PROSCIUTTO  
HAM, CHEESE AND SUMMER TOMATO PESTO ON MEDITERRANEAN  
VEGETABLES POTATOES

€ 15,50

## Schweine Lende Andalusien

mit würzig Choriso Tomaten Sauce und Bandnudeln

PORK LOIN  
WITH SPICY CHORISO TOMATO SAUCE AND RIBBON PASTA

€ 15,50



## Feuer und Flamme

Feuer und Flamme

feurige Spieße mit Rumpsteak, Schweinelende,  
Tomaten und Paprika, feurigen Mediterrane Sauce  
und Duves reis

FLAMBIERT AM TISCH

FIRE AND FLAME

FIERY SKEWERS WITH RUMPSTEAK, PORK LOIN, TOMATOES AND  
PEPPERS, FIERY MEDITERRANEAN SAUCE AND DUVES RICE FLAMBÉ  
AT THE TABLE

€ 15,90



## Dalmatien Rostbraten

Rumpsteak in dünne Scheiben geschnitten mit Panade aus Panko-Mehl, Zitronen-Knobli Sauce, Pecorino Käsespäne und Kartoffeln  
€ 16,50

## Rumpsteak Mediterran

Zartes Rumpsteak mit würzig frischer Gemüse-Sauce und Bratkartoffeln  
TENDER RUMP STEAK WITH SPICY FRESH VEGETABLE SAUCE AND FRIED POTATOES  
€ 16,50

## Lammbraten

Hauspezialität  
Nach Mittelmeerart geschmort im Ofen mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Rosmarin und weiteren mediterranen Kräutern, dazu Antipasti Gemüse und Kartoffeln  
ROASTED LAMBHOUSE SPECIALTY MEDITERRANEAN STYLE, BRAISED ROAST LAMB IN THE OVEN WITH VARIOUS SPICES SEASONED WITH GARLIC, ROSEMARY AND OTHER MEDITERRANEAN HERBS, IN ADDITION ANTIPASTI VEGETABLES - POTATOES  
€ 15,50

## Pljeskavica

Hacksteak gefüllt mit 18 Hirtenkäse dazu rohe Zwiebeln und Duvecreis  
MINCED STEAK FILLED WITH SHEPHERD'S CHEESE, RAW ONION AND DUVEC RICE  
€ 12,50

## Gegrillte Rinderleber

mit Zwiebeln und Duvecreis  
GRILLED BEEF LIVER WITH ONIONS AND VEGETABLE RICE  
€ 12,50

## Dessert

Dessert sind teilweise auch mit Alkohol  
DESSERT ARE SOMETIMES WITH ALCOHOL

## Süßes Finale

Selbstgemachte Himbeeren paffe, Cakes, Espuma frischem Obst, verschiedenem Fruchtmark, Mouse und  
SWEET FINALE VARIATION OF ICE CREAM, CAKES, FRESH FRUIT, AND VARIOUS FRUIT MARKET AND.AND,AND  
€ 6,50



## SPARGEL CREAM SUPPE

€ 4,00

## SPARGEL MIT KLEINEM RUMPSTEAK N. KARTOFFELN UND BERNAISE SAUCE

\*  
ASPARAGUS WITH RUMPSTEAK NEW POTATO AND CREAM SAUCE

€ 18,50

## Empfehlung Cuvée Augenblick 0,2l

Weingut Holz-Weisbrodt Weisenheim am Berg

Unser Augenblick ist ein wundervoller Roter mit dem Potenzial zum jeden-Tag-Wein zu werden. In der Nase entfalten sich Düfte von Sauerkirschen und Brombeeren und machen neugierig auf mehr. Am Gaumen entdeckt man dann leicht rauchige und sanfte Anklänge von Spätburgunder, die Fruchtigkeit vom Dornfelder und die Vollmundigkeit des Merlots. Dieser Wein steht für besondere Augenblicke.

€ 4,20

## SPARGEL MIT PANIERTEM SCHNITZEL, KARTOFFELN UND SAUCE BERNAISE

ASPARAGUS WITH PORK COATED IN BREADCRUMBS NEW POTATO AND SAUCE

€ 14.50



Alle Preiseincl. ges. Mehrwertsteuer

1 Farbstoff 2 Geschwärtz 3 Konservierungsstoff,4 geschwefelt 5 Phosphat, 6 Antioxidationsmittel 7 Geschmacksverstärker, 8gewachst,9 Süßungsmittel(n)10 Zuckerarten 11 Phenylalaninquelle 12 Kann bei übermäßigemverzehr abführend wirken13 Chininhaltig 14 Koffeinhaltig 15 Stärke 16 Eiklar 17 Sojaweiß 18 Milcheiweißal Weizen, a2 Roggen a3 Gerstea4Haferma5dinkela6 Emmer a7 Khorasan-weizenh1 Mandel h3 Walnuss g Milch e Erdnussec Eier h7 Pistazien b Krebstiere d Fisch e Erdnüsse g Milch f Soja l Sulfit