



### ANTIPASTI SPECIALE<sup>b, d, 3</sup>

Bunte Kreation für zwei Personen	24,90
Antipasti vegetarisch <sup>3</sup>	10,50
Italienische Burrata mit gegrillten Tomaten und Basilikum (vegt.) <sup>g</sup>	13,50
Carpaccio mit Rucola Parmesan <sup>g</sup>	13,50
Vitello Tonnato Classico <sup>c, d, g</sup>	13,50
Süße Ziege: Gebackener Ziegenkäse auf Birnen-Carpaccio mit Trüffelhonig (vegt.) <sup>g, 14</sup>	14,50
Orientalisches Duo – Humus und Auberginen Mousse mit hausgemachtem Focaccia-Brot	9,50

### FRISCHES AUS DEM GARTEN

Landhaus-Salat mit Perlhuhn, gewürfeltem Ziegenkäse & gemischten Pilzen mit Joghurtdressing <sup>g</sup>	16,50
Mediterraner Wildsalat mit eingelegtem Orangenfilet, Fenchel, Granatapfel & gerösteten Walnüssen an Balsamico-Creme (vegan) <sup>h2, 3, 12</sup>	15,50
Babyspinat mit Scampi Avocado <sup>b, 1, 3</sup>	16,50

### ITALIENISCHE PASTA

Penne al'arrabiata mit Rinderfiletspitzen und Blattspinat <sup>a, g</sup>	17,50
Spaghetti Scampi al'oglio <sup>b, g</sup>	19,50
Gefüllte Steinpilzravioli mit Tüffelcreme <sup>a, g</sup>	21,50

### APERITIF EMPFEHLUNGEN

Insel Spritz <sup>2, 10, 1</sup> Lillet Rosé – Wodka – Soda – Tonic – Limette	0,2 ltr.	9,00
Basil Spritz <sup>2, 10, 1</sup> Vermouth – Soda Libre The Basil – Soda – Zitrone	0,2 ltr.	8,50
Aperol Spritz <sup>1, 2, 10, 1</sup> Aperol – Prosecco – Soda	0,2 ltr.	8,50
Lillet Berry <sup>3, 1</sup> Lillet Blanc – Wild Berry	0,2 ltr.	8,50
Campari Amalfi <sup>2, 10</sup> Campari – Bitter Lemon – Grapefruit	0,2 ltr.	7,50
Hugo <sup>1</sup> Holunderblütensirup – Prosecco – Soda – Minze	0,2 ltr.	8,50

### PIZZA

Margherita: Tomate, Mozzarella fior di latte & frischer Basilikum <sup>a, d, g, 3</sup>	10,00
Salame classico <sup>a, g, 3</sup>	12,50
Parma: Tomate, Mozzarella fior di Latte, Parmaschinken, Parmigiano & frischem Rucola <sup>a, d, g, 3</sup>	16,50
Mediterrane: Tomate, Mozzarella fior di latte, Thunfisch & roten Zwiebeln <sup>a, d, g, 3</sup>	14,50
Verdura: Tomate, Mozzarella fior di latte & knackiges Gemüse der Saison <sup>a, g, 3</sup>	14,50



## MEER & WEIDE

### Fleischgerichte

Zartes Rinderfilet (~250 gr.) in Bratensauce <sup>a, g, 1, 2, 12</sup>	32,50
Tagliata vom Rib-Eye-Steak (~300 gr.)	30,50
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren <sup>a, c, g</sup>	22,50

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen serviert.

### Fischgerichte

Frisches Zanderfilet vom Grill mit Petersilie an Zitronen-Sauce <sup>d</sup>	22,50
Ganze Dorade vom Grill <sup>d</sup>	26,00

Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert.

### Extras

+ Drillings-Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen	4,50
+ Kartoffel-Pommes	4,50
+ Süßkartoffel-Pommes	4,50
+ Gemischtes Gemüse	4,50

## FÜR KLEINE PIRATEN

Pasta al Volo: Pasta mit Tomatensoße <sup>a, 1</sup>	6,00
Pasta al burro: Pasta mit Butter	5,00
Kapitän-Huhn: Paniertes Hähnchenfilet mit Kartoffel-Pommes <sup>1,9</sup>	9,50

## VEGANE LIEBE

Vegan Bowl Würziger Couscous-Salat mit Süßkartoffeln, gegrilltem Gemüse & Minze <sup>a, 31, b3, 1, 12</sup>	15,50
Gemüsefrikadelle mit Rosmarin-Kartoffeln & Salat <sup>g, 1</sup> (Vegetarisch)	16,50

## SÜßES VERGNÜGEN

Hausgemachtes Tiramisu <sup>g</sup>	7,50
Hausgemachter Kuchen nach Omas Rezept (auf Nachfrage) <sup>a, c, g</sup>	6,00
Erdbeer Mascarpone <sup>g, 1, 2, 12</sup>	7,50
Schoko-Soufflé <sup>g, 1, 2, 12</sup>	7,50
Eis <sup>g, 1, 2</sup>	4,50

## HEISSGETRÄNKE

### Kaffeespezialitäten

Espresso <sup>11</sup>	3,00
Espresso doppio <sup>11</sup>	4,00
Espresso Macchiato <sup>g, 11</sup>	4,00
Americano <sup>11</sup>	3,50
Cappuccino <sup>g, 11</sup>	4,00
Latte Macchiato <sup>g, 11</sup>	5,00
ICED Latte	6,00

### Tee

Schwarzer Tee<sup>11</sup> | Grüner Tee<sup>11</sup> |  
Kräutertee | Früchtetee

### Frischer Tee

Minze | Ingwer



## ALLERGENE

Allergene		Zusatzstoffe	
a	Weizen	1	Konservierungsstoff
a1	Roggen	2	Farbstoff
a2	Hafer	3	Antioxidationsmittel
a3	Gerste u.a.	4	Süßungsmittel Saccharin
b	Krebstiere	5	Süßungsmittel Cyclamat
c	Eier	6	Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
d	Fische	7	Süßungsmittel Acesulfam
e	Erdnüsse	8	Phosphat
f	Sojabohnen	9	geschwefelt
g	Milch	10	chininhaltig
h	Mandeln	11	koffeinhaltig
h1	Haselnüsse	12	Geschmacksverstärker
h2	Walnüsse	13	geschwärzt
h3	Cashewnüsse u.a.	14	gewachst
i	Sellerie	15	gentechnisch verändert
j	Senf		
k	Sesamsamen		
l	Schwefeldioxid, Sulfite		
m	Lupinen		
n	Weichtiere		