

MITTAGSTISCH

SPAGHETTI BOLOGNESE VOM RIND

KLASSISCHE SPAGHETTI MIT HERZHAFTER RINDER-BOLOGNESE,
LANGSAM GESCHMORT FÜR INTENSIVEN GESCHMACK.

PENNE GORGONZOLA MIT SPINAT

CREMIGE GORGONZOLA-SAUCE MIT FRISCHEM SPINAT,
PERFEKT ZU AL DENTE PENNE.

TAGLIATELLE MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

ZARTE HÄHNCHENSTREIFEN IN EINER CREMIGEN
CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, SERVIERT MIT TAGLIATELLE.

GESCHNETZELTES VON DER HÄHNCHENBRUST MIT RÖSTKARTOFFELN & CHAMPIGNONS IN SAHNESAUCE

ZARTES HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN EINER CREMIGEN CHAMPIGNON-
SAHNESAUCE, DAZU KNUSPRIGE RÖSTKARTOFFELN.

DORADE ROYAL AN GEMISCHTEM BLATTSALAT MIT HIMBEERVINAIGRETTE

SAFTIG GEGRILLTE DORADE, SERVIERT AUF FRISCHEM
BLATTSALAT MIT FRUCHTIGER HIMBEERVINAIGRETTE.

CAESAR SALAD MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

KNACKIGER RÖMERSALAT MIT CREMIGEM CAESAR-DRESSING,
GRANA PADANO & ZARTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN.

MATJESFILET HAUSFRAUENART MIT ZWIEBEL-APFEL- SCHMAND, RÖSTKARTOFFELN UND KLEINEM SALAT

MILDES MATJESFILET IN CREMIGER SCHMAND-SAUCE MIT APFEL
UND ZWIEBELN, DAZU RÖSTKARTOFFELN & SALAT.

BEI ALLERGIEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

JEDES PASTAGERICHT WIRD MIT RUCOLA & PARMESAN SERVIERT.

VORSPEISEN/SUPPE/SALATE

TOMATENCREMESUPPE

CREMIGE TOMATENSUPPE, VERFEINERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN & EINEM HAUCH SAHNE.

BÜFFELMOZZARELLA MIT KIRSCHTOMATEN, PESTO & RUCOLA

FRISCHER BÜFFELMOZZARELLA MIT AROMATISCHEM PESTO, SÜSSEN KIRSCHTOMATEN & WÜRZIGEM RUCOLA.

ZIEGENKÄSE MIT KIRSCHTOMATEN, SALAT & HIMBEERDRESSING

CREMIGER ZIEGENKÄSE AUF KNACKIGEM SALAT, VERFEINERT MIT FRUCHTIGEM HIMBEERDRESSING.

CARPACCIO MIT RUCOLA, GRANA PADANO & ZITRONE

ZARTES RINDERFILET, HAUCHDÜNN GESCHNITTEN, MIT RUCOLA, GRANA PADANO & FRISCHER ZITRONE.

KLEINE GARNELENPFANNE MIT KNOBLAUCH-CHILI-ÖL & BROT

SAFTIGE GARNELEN IN WÜRZIGEM KNOBLAUCH-CHILI-ÖL, SERVIERT MIT KNUSPRIGEM BROT.

BRUSCHETTA (4 STÜCK)

GERÖSTETES BROT MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM & FEINEM OLIVENÖL.

KLEINER CAESAR SALAD

KNACKIGER RÖMERSALAT MIT CAESAR-DRESSING, RUCOLA & PARMESAN.

KLEINER GEMISCHTER SALAT MIT HIMBEERVINAIGRETTE

FRISCHER SALAT MIT FRUCHTIGER HIMBEERVINAIGRETTE.

PIZZABROT MIT KRÄUTERN, KNOBLAUCHÖL & OLIVENÖL

FRISCHES PIZZABROT, VERFEINERT MIT AROMATISCHEN KRÄUTERN & KNOBLAUCHÖL.

SALATE

GROSSER SALAT DER SAISON MIT KIRSCHTOMATEN, HIMBEERVINAIGRETTE

FRISCHER, BUNTER SALAT MIT KIRSCHTOMATEN & FRUCHTIGER HIMBEERVINAIGRETTE,

WAHLWEISE MIT:

**LANDHÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
GEGRILLTEN GARNELEN**

GROSSER CAESAR SALAD MIT KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO & CAESAR-DRESSING

KNACKIGER RÖMERSALAT MIT WÜRZIGEM CAESAR-DRESSING & GRANA PADANO.

WAHLWEISE MIT:

**LANDHÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
GEGRILLTEN GARNELEN**

THUNFISCHSALAT MIT OLIVEN, EIERN, KIRSCHTOMATEN, ZWIEBELN, ESSIG & ÖL

FRISCHER SALAT MIT ZARTEM THUNFISCH, OLIVEN, EIERN & ZWIEBELN, VERFEINERT MIT ESSIG & ÖL.

FLEISCH & BURGER

RUMPSTEAK 250 G MIT KRÄUTERBUTTER

ZARTES RUMPSTEAK, PERFEKT GEGRILLT, SERVIERT MIT OFENKARTOFFEL, SOUR CREAM & GEMISCHTEM SALAT MIT HIMBEERVINAIGRETTE.

GROSSE LANDHÄHNCHENBRUST MIT RÖSTKARTOFFELN & CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

SAFTIGE HÄHNCHENBRUST AUF KNUSPRIGEN RÖSTKARTOFFELN, DAZU EINE CREMIGE CHAMPIGNON-RAHMSAUCE.

FLEISCHDUO – GEGRILLTE MEDAILLONS VOM RIND & LANDHÄHNCHENBRUST

ZART GEGRILLTE RINDERMEDAILLONS & HÄHNCHENBRUST, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN POMMES UND KRÄUTERBUTTER.

HÜFTSTEAK VOM RIND MIT SAUCE BÉARNAISE

MAGERES, AROMATISCHES HÜFTSTEAK, BEGLEITET VON SAISONALEM GEMÜSE UND GOLDBRAUN GERÖSTETEN KARTOFFELN.

HÄHNCHENBRUST MIT OFENKARTOFFEL & GEMISCHTEM BLATTSALAT

ZARTE HÄHNCHENBRUST MIT OFENKARTOFFEL, DAZU SOUR CREAM UND EIN FRISCHER BLATTSALAT.

KALBSLEBER MEHLIERT MIT BRATKARTOFFELN, RINDERSPECK, ZWIEBELN & APFELMUS

ZART GEBRATENE KALBSLEBER, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN, HERZHAFTEM RINDERSPECK, ZWIEBELN UND SÜSSEM APFELMUS.

OSWALDS CHEESEBURGER MIT TRÜFFELMAYONNAISE

SAFTIGES RINDERPATTY IM HAUSGEMachten BRIOCHE-BUN, MIT GESCHMOLZENEM KÄSE, TOMATEN, ZWIEBELN & KNUSPRIGEN POMMES.

FISCH & PASTA*

GEBRATENES DORSCHFILET MIT RÖSTKARTOFFELN & GURKENSALAT

ZARTES DORSCHFILET, GOLDBRAUN GEBRATEN, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM GURKENSALAT & EINER LEICHTEN SENFSAUCE.

GROSSE GARNELENPFANNE MIT KNOBLAUCH-CHILI-ÖL

SAFTIGE GARNELEN, GEBRATEN IN WÜRZIGEM KNOBLAUCH-CHILI-ÖL, DAZU KIRSCHTOMATEN, BROT & EIN GEMISCHTER SALAT.

MATJESFILET HAUSFRAUENART MIT ZWIEBEL-APFEL-SCHMAND, RÖSTKARTOFFELN & KLEINEM SALAT

MILDES MATJESFILET IN CREMIGER SCHMAND-SAUCE MIT APFEL UND ZWIEBELN, DAZU RÖSTKARTOFFELN & EIN KLEINER SALAT MIT HIMBEERDRESSING.

PANNFISCH – DREI FISCHSORTEN MIT BRATKARTOFFELN & SENFSAUCE

DREI EDLE FISCHFILETS AUF KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN MIT RINDERSPECK & ZWIEBELN, DAZU EINE KRÄFTIGE SENFSAUCE.

LACHSFILET MIT RÖSTKARTOFFELN & GURKENSALAT

ZARTES LACHSFILET, PERFEKT GEGART, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN RÖSTKARTOFFELN, FRISCHEM GURKENSALAT & ZITRONE.

DORADE ROYAL MIT RÖSTKARTOFFELN & BEILAGENSALAT

SAFTIG GEGRILLTE DORADE, SERVIERT MIT RÖSTKARTOFFELN, BEILAGENSALAT MIT HIMBEERVINAIGRETTE & ZITRONE.

SPAGHETTI SCAMPI MIT BASILIKUMPESTO

FEINE SPAGHETTI MIT SAFTIGEN GARNELEN, AROMATISCHEM BASILIKUMPESTO & KIRSCHTOMATEN.

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN

KLASSISCHE SPAGHETTI IN WÜRZIGEM KNOBLAUCH-CHILI-ÖL MIT GARNELEN & KIRSCHTOMATEN.

SPAGHETTI BOLOGNESE VOM RIND MIT PARMESAN

HERZHAFTES BOLOGNESE AUS BESTEM RINDFLEISCH, VERFEINERT MIT PARMESAN.

SPAGHETTI CARBONARA MIT RINDERSPECK & ZWIEBELN

CREMIGE CARBONARA MIT HERZHAFTEM RINDERSPECK & FEINEN ZWIEBELN.

TAGLIATELLE MIT LACHS IN TOMATEN-SAHNESAUCE

ZARTES LACHSFILET IN CREMIGER TOMATEN-SAHNESAUCE MIT SPINAT, RUCOLA, PARMESAN & KIRSCHTOMATEN.

TAGLIATELLE IN TRÜFFELCREME MIT GRANA PADANO & RUCOLA

FEINE BANDNUDELN IN EDLER TRÜFFELCREME, VERFEINERT MIT GRANA PADANO & FRISCHEM RUCOLA.

TAGLIATELLE MIT RINDERSTREIFEN & STEINPILZEN

ZARTE RINDERFILETSPITZEN IN EINER BUTTER-PARMESAN-SAUCE MIT STEINPILZEN & KIRSCHTOMATEN.

PENNE ARRABBIATA MIT RUCOLA & PARMESAN

WÜRZIGE PENNE IN FRUCHTIGER TOMATENSAUCE MIT CHILI, VERFEINERT MIT RUCOLA & PARMESAN.

PENNE GORGONZOLA MIT BLATTSPINAT

CREMIGE GORGONZOLASAUCE MIT ZARTEM BLATTSPINAT, PERFEKT ZU AL DENTE PENNE.

RAVIOLI MIT GETROCKNETEM TOMATEN-WALNUSS-PESTO

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT SPINAT-RICOTTA-FÜLLUNG, DAZU GRANA PADANO, RUCOLA & KIRSCHTOMATEN.

RAVIOLI IN GORGONZOLASAUCE

GEFÜLLTE RAVIOLI MIT SPINAT UND RICOTTA, SERVIERT IN CREMIGER GORGONZOLASAUCE.

JEDES PASTAGERICHT WIRD MIT RUCOLA & PARMESAN SERVIERT.

PIZZA

PIZZA SALAMI

KNUSPRIGER TEIG MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA & WÜRZIGER RINDERSALAMI.

PIZZA PARMA E RUCOLA

EDLER RINDERSCHINKEN (BRESAOLA) AUF TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GRANA PADANO & FRISCHEM RUCOLA.

PIZZA VEGETARIANA

BELEGT MIT SAISONALEM GEMÜSE, TOMATENSAUCE, MOZZARELLA & PEPERONI.

PIZZA THUNFISCH

HERZHAFTER THUNFISCH MIT ZWIEBELN AUF TOMATENSAUCE & MOZZARELLA.

PIZZA MARGHERITA

DER KLASSIKER MIT TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA, EINFACH, ABER PERFEKT.

PIZZA DIAVOLA

FEURIG-SCHARFE RINDERSALAMI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZWIEBELN, OLIVEN & PEPERONI.

PIZZA SCAMPI

KNUSPRIGE PIZZA MIT GARNELEN, TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA & PARMESAN.

PIZZA BÜFFELMOZZARELLA

CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATENSAUCE, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUMPESTO & RUCOLA.

PIZZA BIANCA TRÜFFEL

FEINE TRÜFFELCREME UND CRÈME FRAÎCHE, VERFEINERT MIT RUCOLA, KIRSCHTOMATEN & GRANA PADANO.

DESSERTS & KIDS

HAUSGEMACHTE DESSERTS

TIRAMISU

KLASSISCHES, CREMIGES TIRAMISU MIT FEINEM ESPRESSOGESCHMACK & KAKAO VEREDELT.

PANNA COTTA AN HIMBEERSAUCE

ZART SCHMELZENDE PANNA COTTA, SERVIERT MIT FRUCHTIGER HIMBEERSAUCE.

SEBASTIAN CHEESECAKE

CREMIGER CHEESECAKE NACH ART DES HAUSES, EINFACH HIMMLISCH!

KIDS

PIZZA SALAMI

KNUSPRIGER TEIG MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA & WÜRZIGER RINDERSALAMI.

PIZZA MARGHERITA

DER KLASSIKER MIT TOMATENSAUCE & MOZZARELLA, EINFACH, ABER PERFEKT!

POMMES

KNUSPRIGE POMMES, DIE PERFEKT ZU JEDER PIZZA PASSEN!

PENNE IN TOMATENSAUCE

PENNE IN EINER FRUCHTIGEN, AROMATISCHEN TOMATENSAUCE.

SPAGHETTI BOLOGNESE

SPAGHETTI MIT EINER HERZHAFTEN BOLOGNESE AUS HOCHWERTIGEM RINDFLEISCH.

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM UND SALAT

LECKERE OFENKARTOFFEL, SERVIERT MIT CREMIGER SOUR CREAM & FRISCHEM SALAT.