

EINFACH ZU GUT



SCHÖN, DASS DU DA BIST.

Bei uns gehst Du auf kulinarische Reise – alle sechs Wochen nehmen wir Dich mit in ein anderes Land und überraschen Dich mit einer neuen, saisonalen Speisekarte.

*Ich wünsche dir einen genussvollen Abend
Deine Gastgeberin Sonja Loidold*

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

KLEINER SALAT 5
Grüner Salat.

LA BOMBA ITALIANA M,N 14
Ochsenherztomate gefüllt mit cremiger Burrata, auf Pistazien-Pesto, Microgreens & Basilikum.

TRÜFFEL CAESAR FUSION K,M,G,E,F,SENF 17
Romanasalat mit Garnelen, Parmesan, Trüffel & Wasabi-Caesar-Dressing.

RED TIGER PRAWNS K,M,F,SE 16
Gegrillte Riesengarnelen in würziger Bisque-Sauce mit Kräutern & schwarzem Sesam.

TRUFFLE ARANCINI G,M,E 13
Knusprige Arancini mit Pilzen & Trüffel, serviert auf Parmesan-Sauce.

AUTUMN HARVEST M,N 13
Ofengerösteter Kürbis mit Rucola, cremigem Feta & knackigen Pinienkernen.

DESSERT

ERDBEER-ETON MESS E,M 10
Frische Erdbeeren mit Vanillecreme & knusprigem Baiser.

PANNA COTTA FRUTTI ROSSI M,GELATINE 9
Panna Cotta mit Himbeerspiegel & Beeren.

COCKTAILS

BASIL SMASH 11
Basilikum, Gin, Zitrone, Soda

MEDITERRANEAN 12
Fierro Martini, Thymian Honig, Grapefruit, Prosecco

HAUPTGERICHTE

GOLDEN PUMPKIN BOWL (VEGAN) SE 14
Ofengerösteter Kürbis auf Rucola mit Granatapfelkernen, Sesam & Kräutern.

FUSILLI ALLA NONNA (VEGAN) M 15
Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Rucola, Kräuter und Parmesan.

BURRATA & BALSAMICO-LINSEN M 22
Cremige Burrata auf geschmortem Kürbis und Balsamico-Linsen.

POLLO ALLA CACCIATORA M,SELLERIE 22
Geschmortes Huhn in Tomatensauce mit Paprika & Oliven, dazu cremige Polenta.

TOSKANA GNUDI DREAMS M,G,E 22
Ricotta-Gnudi in Nussbutter, mit Pilzen, Salbei & Parmesan.

PULLED FOREST BURGER (VEGETARISCH) MIT SALAT G,M,SO,SELLERIE 19
Burger mit Pulled-Pilz, Tomaten, Rucola & BBQ-Sauce im Brioche-Bun.

PACCHERI ALLA BURRATA G,M,SELLERIE 23
Mezzi Paccheri Pasta in kräftigem Ragù, serviert auf Burrata.

LEMON RISOTTO & SEA BASS F,M,SF 24
Wolfsbarsch auf cremigem Zitronenrisotto mit grünem Pfeffer.

SPAGHETTONI GAMBERO & PISTACCHIO G,K,M,N 26
Spaghettoni mit gelben Tomaten, Garnelen, Burrata & Pistazien.

LINGUINE ALLE VONGOLE G,WE,SF 22
Linguine mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie & Weißwein.

ALLERGEN-KENNZEICHNUNG – Die folgenden Kürzel findest Du in unserer Karte:

M = Milch & Laktose, **G** = Glutenhaltiges Getreide, **E** = Eier, **N** = Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Walnüsse, Pistazien), **K** = Krebstiere (z. B. Garnelen, Krabben), **F** = Fisch, **Se** = Sesamsamen, **So** = Soja, **Sf** = Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch), **We** = Schwefeldioxid & Sulfite (z. B. in Wein), **Sellerie** = Sellerie, **Senf** = Senf, **Gelatine** = Gelatine