

Vorspeisen

1. Hausgemachte Antipasti (*vegetarisch*)
- mediterran mariniertes Gemüse mit hausgemachter Aioli und Brot..... 6,90
=> für Zwei..... 9,90
2. Fruchtige Tomatensuppe mit Mozzarellawürfeln (*vegetarisch*)
und hausgemachtem Basilikumpesto, dazu Baguette 3,20
groß..... 5,90
3. Bruschetta (v)
- geröstetes Brot mit marinierten Tomaten, Basilikum, Knoblauch und
Zwiebeln..... 5,20
4. Knoblauchbrot (v)..... 2,30
5. Steinofenbrot mit hausgemachter Aioli (Knoblauchcreme)..... 3,10
6. Caprese (*vegetarisch*)
- Mozzarella und Tomaten mit hausgemachtem Basilikumpesto und
Balsamico-Creme, dazu Knoblauch-Baguette 5,20

Salate

10. Mixsalat
mit Paprika, Gurken, Tomaten und verschiedenen Blattsalaten
groß..... 6,90
klein..... 5,20
Dressings: Hausdressing (auf Joghurt-Quark-Basis mit Senf und Kräutern),
Chili-Joghurt, Vinaigrette (v)

wählbare Toppings:

- „Grisou“: hausgemachte Antipasti (*vegetarisch*) und Croûtons 3,40
 - „Chicken“: gebratene Hähnchenfiletstreifen 3,40
 - „Griechisch“: Schafkäse, marinierte Oliven und Peperoni 2,90
 - „Western Style“: gebratene Rindfleischstreifen 3,60
 - „Mare“: pikant gebratene Garnelen..... 3,60
11. Beilagensalat 3,20

Zum Salat gibt's knuspriges Brot und hausgemachte Kräuterbutter!

Fleischgerichte

20. Rumpsteak (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter und Mixsalat..... 18,90
21. Rumpsteak (220g) mit Champignon-Zwiebel-Rahmgemüse 18,90
22. „Bistecca Mafiosi“ (220g): Rumpsteak mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Knoblauch und Chili gebraten, dazu Knobibrot und Salat..... 18,90
23. „Tandoori-Chicken“(indisch): Hähnchenbrustfilet mit würzig-pikanter Tandoori-Sauce, dazu Reis und Salat..... 14,90
24. Hähnchensteak „Caprese“: gratiniert mit Tomate, Mozzarella und hausgemachtem Pesto, dazu Tomatensauce und eine Salatbeilage 14,90
25. Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Butterbohnen 13,90

Als Beilage werden wahlweise Wedges, eine Ofenkartoffel, Kanarische Kartoffeln, Steakhouse-Pommes oder Reis serviert (außer Nr. 22 und 23).

Garstufen: *medium* = *rosa*
 medium-rare = *blutig*
 rare = *sehr blutig*
 well-done = *durch*

Pasta

Alle Pastagerichte können auch vegetarisch (8,40€) / vegan (außer Nr.40/44) zubereitet werden (wahlweise mit Schafkäse +2,40€)

40. Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Tomatenecken und hausgemachtem Basilikumpesto 10,90
41. Penne „all’arrabiata“ (scharf): mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, Oliven und Kapern in scharfer Tomatensauce..... 11,90
42. Penne „Picante“ (scharf): mit Rindfleischstreifen, Knoblauch, Chili, Rucola und Kirschtomaten 10,90
43. Penne “Mare e terra”(pikant): mit Rindfleischstreifen und Garnelen, buntem Gemüse, Knoblauch und frischen Kräutern 12,90
44. Tagliatelle „Salmone“: mit Lachsfilet, Lauchgemüse und Tomaten in Weißweinrahmsauce 14,90

Unsere Wok-Gerichte

60. Asiatische Wokpfanne (*vegetarisch*)
mit knackigem Gemüse und Cashewkernen, dazu Reis.....8,90

Die Wokpfanne wird wahlweise in einer pikanten *Kokos-Currysauce (v)*
oder *süß-sauren Sauce (v)* serviert.

- mit Hähnchenfiletstreifen..... 10,90
- mit Rindfleischstreifen 11,40
- mit Gambas 11,90

Kleinere Gerichte

70. Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream und Salatbeilage 6,90
- mit gebratenen Champignons 7,90
 - mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen 8,90
71. Kanarische Kartoffeln mit hausgemachter Aioli und Mojo-Dip 4,90
72. Algerische Kichererbsen-Tarte mit Salatbeilage und Chili-Joghurtdressing,
dazu Harissa-Dip (pikanter Joghurtdip) 7,90
73. Pikantes Kartoffelcurry mit Bohnen, Paprika und Zucchini (v) 7,50
74. Schafkäse „mediterran“: mit Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Chili,
Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl, dazu Baguette 7,90
75. Indische Kartoffelbällchen (v) mit Sesam auf pikantem Curryspinat..... 8,90

Desserts

80. Dessert der Woche – bitte die Tafel beachten
81. „Sweet Passion“: Maracujasaft mit Vanilleeis und Sahne 4,40
82. Crème brûlée..... 4,80
83. Eisschokolade mit Sahne 3,90
84. „Crumble der Woche“ (v) 4,90