Aperitif

„Olive Winter Spritz“

Prosecco mit hausgemachtem Mispel-Ingwersirup & Limette „on the rocks“ 8,80

Alkoholfrei:

Hibiskus-Secco mit frischer Minze „on the rocks“ 5,90

Saison-Spezialitäten

2023er **Valdinera Roero Arneis** DOCG

Azienda Valdinera, Piemont / Italien 0,2l 9,90 · Fl. 37,00

2024er **Navarra Piedemonte „Gamma“ Tinto**

Rotweincuvée Cabernet Sauvignon, Merlot & Tempranillo

Bodegas Piedemonte, Olite 0,2l 7,80 · Fl. 28,00

Suppe

I Steinpilzcrèmesuppe mit Sahnehäubchen 10,80

Tapa

II „Croquetas de jamón“

Hausgemachte, spanische Béchamel-Kroketten mit Serranoschinken 7,80

Vorspeise

III Handschuhsheimer Feldsalat mit Traubenkern-Dressing, Speck & Croûtons 14,80

Hauptgang

IV Tagliatelle mit Riesengarnelen & Pak Choi in Safransauce 24,80

V Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rinderrücken mit Pommes frites 31,80

VI Gebratene Kalbsleber „Provençale“ mit Patatas fritas 30,80

VII Thunfischsteak vom Grill „a la vizcaina“ an Choricero-Paprika-Sauce

Confierte Kartoffeln & Ofengemüse 34,80

Dessert

VIII „Zuppa Inglese“ Meringuiertes Schichtdessert

mit Schoko- & Vanillecrème, Biskuit & Alchermes Likör 11,80

IX Valrhona-Schoko-Schmelzkuchen

mit Sanddorn-Sorbet & Schlagsahne 12,50

(ca. 15min. Zubereitungszeit)

(Wir akzeptieren Barzahlung & Girocard (EC) ab € 25,- mit PIN, **keine** Kreditkarten.)