

SPEISEN

Salat

Caesar Salad | 9,00€

mit Römersalat, Cherry-Tomaten, Croutons, Parmesan, hausgemachtem Dressing

mit Garnelen | 16,50€

mit Bacon | 12,00€

Flammkuchen

Klassisch | 14,50€

Speck, Zwiebeln, Käse

Rosmarin | 14,50€

Käse, Flor de Sal, Rosmarin

Ziegenkäse | 15,50€

Ziegenkäse, Birne, Quittengelee, Rosmarin

Chef's Choice | 17,50€

WABNITZ SPECIAL

Schinken

Parma Reserva 24 Monate | 10,00€

Käse

Die Käseplatte | 18,00€

Eine Auswahl an hochwertigen Käsesorten: Genießen Sie eine Vielfalt an Geschmäckern – von mild und cremig bis kräftig und würzig

Schafskäse aus dem Ofen | 10,00€

mit Peperoni, Tomaten, Oliven, Knoblauch

Gratinierter Ziegenkäse | 12,00€

mit Birne, Thymian, Honig, gerösteten Walnüssen

Parmesan-Brocken | 7,00€

mit geröstetem Brot, Crema di Balsamico Tartufo



SPEISEN

Kleine Weinbegleiter

VEGETARISCH

Brotkorb | 6,50€
mit 3 verschiedenen Sorten

Brotkorb mit dreierlei Dip | 9,50€
mit Aiolidip, Tomatendip, Kräuterdip

Bruschetta | 9,50€
mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch
mit Burrata | 15,50€

Oliven-Variation | 6,00€
schwarze & grüne Oliven

Potato Dippers | 6,00€
mit Trüffelmayo

Papas Arrugadas | 6,00€
Kanarische Kartoffeln mit Salzkruste und Aioli

Pimientos de Padrón | 8,00€
mit Olivenöl und Meersalz

gebratene Pfifferlinge | 16,00€
mit Schnittlauchrahm und Rührei

NÜSSE

Rauchmandeln | 9,50€
100g | Mandeln, geräuchert und gesalzen

Nussmischung Bar-Mix | 8,50€
100g | geröstete Cashews, Erdnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Rauchmandeln, Macadamias, Walnüsse, Kürbiskerne

Nussmischung Sweet-Salsa-Mix | 6,50€
100g | Erdnüsse, Katjang-Pedis, süßer & gerösteter Mais

Nussmischung Trüffelglück | 10,00€
100g | Cashews, Pistazien, blanchierte Mandeln, Pekannüsse



SPEISEN

Kleine Weinbegleiter

FISCH

Wildfanggarnelen in Chili-Knoblauch-Sud | 12,00€
mit Tomate, Paprika

Crispy Prawns | 7,00€
Knusprig gebackene Garnelen in Tempura-Teig mit Chili-Mayo

Lachsfilet | 12,00€
mit Wasabi-Sesamkruste, Pak Choi

Fish & Chips | 12,00€
mit Sauce tatare

Sardinen mit Sherry | 16,00€
Sardinen von der Algara in Olivenöl, dazu 5cl PX-Sherry von Ximénez-Spinola

FLEISCH

Rumpsteak | 25,00€
mit hausgemachter Kräuterbutter, gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln

Chorizo | 8,00€
in Honig-Rotwein-Sud

Iberico Schinken-Kroketten | 10,00€
mit Chili-Mayo

Carpaccio di Carne Salada | 12,00€
mit Parmesan, Rucola, Crema di Balsamico Tartufo

Datteln | 6,00€
im Speckmantel

Dessert

Schokoladensoufflé | 10,00€
mit flüssigem Kern & Mangosorbet

Affogato Perfetto | 7,00€
Vanilleeis mit Amarettini-Crunch, Karamell-Sauce und Espresso

