

SPEISEN

 glutenfrei

 vegan

 vegetarisch

Salat

Caesar Salad | 9,00€

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

mit Garnelen | 16,50€

mit Bacon | 12,00€

  glutenfrei (ohne Croutons)

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€

 glutenfrei (ohne Grissini)

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

Teriyaki Kürbis | 7,00 €  
auf Beluga-Linsen-Salat

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

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

geschmorte Ochsenbäckchen | 25,00 € 
in Rotweinjus, mit Kartoffel-Kürbispüree und Rosinen-Spitzkohl

Chorizo | 8,00€ 
in Honig-Rotwein-Sud

Tatar vom Rind | 16,00 € 
mit Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Eigelb

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

