

SPEISEN



glutenfrei



vegan



vegetarisch

Salat

Caesar Salad | 9,00€



glutenfrei (ohne Croutons)

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

mit Garnelen | 16,50€

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€

Grüner Spargel, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Parmesan

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

Gratiniertes Ziegenkäse | 12,00€



mit Birne, Thymian, Honig, gerösteten Walnüssen

Gebackene Ziegenkäse-Praline | 12,00 €



mit Rauchmandeln, getrüffeltem Süßkartoffelpüree

Parmesan-Brocken | 7,00€

mit geröstetem Brot, Crema di Balsamico Tartufo



SPEISEN

Kleine Weinbegleiter

Wabnitz Trilogie | 10,00 €
Olivenvariation, Nussmix, Cracker



Brotkorb | 6,50€
mit 3 verschiedenen Sorten



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



Avocado-Wedges mit zweierlei Dip | 8,00 €
in Panko gebacken



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



Spargelrisotto | 12,00 €
mit Sellerie, grünem Spargel, Parmesan

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 tataré

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



FLEISCH

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



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



Hüftsteak | 25,00 €
mit grünem Spargel, gebratenen Drillingen



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

