


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 | 15,50 €

Speck, Zwiebeln, Käse

Rosmarin | 15,50 €



Käse, Flor de Sal, Rosmarin

Ziegenkäse | 16,50 €



Ziegenkäse, Birne, Quittengelee, Rosmarin

Chef's Choice | 18,50 €

Pfifferlinge, Bruschetta, 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 | 11,00 €



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


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




Brotkorb | 6,50 €  
mit 3 verschiedenen Sorten



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



Bruschetta | 10,00 € 
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum

Bruschetta | 16,50 €
mit Burrata & Pesto


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

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

Potato Dippers | 7,00 €  
mit Trüffelmayo

Papas Arrugadas | 7,00 €  
Kanarische Kartoffeln mit Salzkruste und Aioli

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

Pfifferlinge | 18,50 € 
mit Rührei, in Schnittlauchrahm

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 | 8,00 €
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

Bandnudeln mit Wildfanggarnelen | 25,00 €
mit wildem Brokkoli, roten Zwiebeln, Cherrytomaten in Weißweinsahnesauce

FLEISCH

Chorizo | 8,00 € 
in Honig-Rotwein-Sud

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

Yakitori-Spieße | 8,00 €
Hähnchenbrustspieße in Erdnussmarinade mit asiatischem Gurkensalat

Datteln | 7,00 € 
im Speckmantel

Dessert

Schokoladensoufflé | 10,00 € 
mit flüssigem Kern & Mangosorbet

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

