VORSPEISEN

Antipastivariation
pro Person (ab 2) **12,90**
Oliven | Kapern | getrocknete Tomaten | Salami Spianata | Fenchelsalami | Serranoschinken | gekochter Schinken | Käse | Tomate-Mozzarella | Artischocken | kleiner Brotkorb

Vegane Vorspeisenvariation 8,90
Oliven | Aioli | Bruschetta | kleiner Brotkorb

Vorspeisensalat 6,50
kleiner gemischter Salat | Tomate | Fregula

Bruschetta 7,80
3 geröstete Brotscheiben | Knoblauch | Tomate | Basilikum

Gambas 14,90
Garnelen mit Knoblauch, Petersilie & Peperoncino | Brot

Datteln im Speckmantel 7,90

Burrata 13,90
Grüner Spargel | Tomate | Wildkräuter | Balsamicodressing

Pimientos de Padron 7,20
gebratene grüne Paprikaschoten | Meersalzflocken

Gratinierter Ziegenkäse 13,90
Honig | Rosmarin | Rucola | Granatapfelkerne | Walnüsse | Trauben | Brot

FISCH

Kabeljau 24,90
mit grünem und weißem Spargel
dazu Kartoffelpüree | Beurre Blanc | Kirschtomaten

WOCHENSPECIAL

Steak vom argentinischen Rind 29,90
mit Champignons und Zwiebeln
dazu Beilagensalat Pommes und ein kleines Dessert

FLEISCH

Wiener Schnitzel 27,90
paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren & wahlweise knusprige Pommes und einen Beilagensalat
oder
mit Kartoffelsalat

Filet vom argentinischen Rind 36,90
dazu servieren wir Kräuterbutter | knusprige Pommes | Gemüse und einen Beilagensalat

Steak vom argentinischen Rind 27,90
dazu servieren wir Kräuterbutter | knusprige Pommes | Gemüse und einen Beilagensalat

mit Portweinsauce +3,00

BURGER

serviert mit einem 100% Rindfleischpatty auf einem Briochebun mit knusprigen Pommes

Trüffelburger 22,90
Patty vom Black Angus Rind | Salat | Bacon | Zwiebeln | sautierte Champignons | Gouda | Trüffelmayo

Rosenbarburger 16,90
scharfe Mayo | Salat | Ei | Tomate | karamellisierte Balsamicozwiebeln | Cumin | Cheddar

Bacon Cheeseburger 15,90
Cocktailsauce | Salat | Tomate | karamellisierte Balsamicozwiebeln | Bacon | Cheddar

Falaffelburger 15,90
Falaffel | scharfe Mayo | Salat | Tomate | karamellisierte Balsamicozwiebeln | Ei | Cumin | Cheddar

vegetarisch

vegan

SALAT

Rosenbarsalat
gemischten Salatbouquet mit Wildkräutern | marinierter Fenchel & rote Bete | Kirschtomaten | Urdbohnenchip

Fregolasalat
gemischtes Salatbouquet mit Wildkräutern dazu marinierte traditionelle sardische Pasta in Kugelform mit Mango, Gurke, Paprika & Granatapfel (kalt) | Kirschtomaten | Urdbohnenchip

Dazu servieren wir wahlweise

Falaffel 18,90
dazu vegane Paprikamayo

Garnelen 24,90
in Knoblauch-Kräutermarinade

Rinderfiletstreifen 24,90

gratinierten Ziegenkäse 21,90

PASTA

Trüffelcreme 24,90
Trüffelbutter | Sahne | Grana Padano | frischer Trüffel

Steakpasta 18,90
Steakstreifen | Schalotten | Peperoncino | Petersilie | Champignons | Grana Padano | Sahne

Aglio e Olio 12,90
Olivenöl | Knoblauch | Peperoncino | Petersilie | Kirschtomaten

Aglio e Olio mit Garnelen 21,90
Olivenöl | Knoblauch | Peperoncino | Petersilie | Kirschtomaten | Garnelen

Pasta mit Hummerbisque 23,90
französische Krustentiersauce | Kirschtomaten | Minze | Black Tiger Riesengarnele

Pasta Mediterranea 15,90
getrocknete Tomaten | Salbei | Peperoncino | Zitrone | Petersilie | Grana Padano

DESSERT

Café Gourmand 12,90
3 süße Kleinigkeiten | dazu ein Espresso

Tiramisu 8,50
hausgemachtes Tiramisu (alkoholfrei)

Panna Cotta 5,20
mit Himbeerspiegel | Fruchtsalat

Creme Brûlée 8,50
frische Beeren | Fruchtsalat

Lavacake 8,50
Schokokuchen mit flüssigem Kern & Vanilleeis

Unsere Speisen enthalten Kennzeichnungspflichtige Allergene & Zusatzstoffe, eine Auflistung dieser stellen unsere Mitarbeiter Ihnen gerne zur Verfügung

Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,50 berechnen.