


VORSPEISEN | ZAUBERHAFTER START

Hausgemachte Aioli

dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette 5,50 EUR

Kalte Gazpacho, *ohne Sesamstange*

an einem Bouquet von Blattsalaten in Balsamico Dressing und einer Sesamstange, wahlweise mit:

 **Riesenchampignon** mit würzigem veganem Frischkäse gefüllt 9,00 EUR

Gambas in Knoblauch mariniert 9,50 EUR

Vitello von der Pute *ohne Baguette*

mit Thunfischcreme und Kapern an einem Salatbouquet, dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette 9,50 EUR

Gourmet-Käseteller

verschiedene hochwertige Käsesorten (*Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse, uvm.*) mit Olivensenf und Steinofen-Baguette 14,50 EUR

SALATE | BÜHNE FREI FÜR BUNTES

Die gesunde Basis unserer Salate besteht aus einem bunten Bouquet frischer, erlesener Pflücksalate, Tomaten, marinierten Gurken, Paprika und Möhren.

Salat Akrobat *ohne Baguette*

an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette 9,50 EUR

Salat Hula-Hoop *ohne Baguette*

mit gebackenem Schafskäse in Honig-Chili an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette 11,90 EUR


Salat Trapez *ohne Baguette*

mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette 11,90 EUR

HAUPTSPEISEN | KULINARISCHE TOP-ACTS

Spaghetti an Basilikumpesto

mit geschmolzenen Tomaten, Oliven, Rucola und Pinienkernen 12,90 EUR

mit Grana Padano  13,90 EUR

Spaghetti Mediterraner Art

mit Hähnchenbrust in feuriger Mojo-Rojo, Oliven, Rucola und Kirschtomaten 15,50 EUR

Gefüllte Brickteig-Tasche

mit Rucola-Kartoffelstampf sowie getrockneten Tomaten und veganem Mozzarella, auf karamellisiertem Sommergemüse an einem pikanten Ajva-Dip 18,50 EUR

Gegrilltes Doradenfilet

an geschmolzener Knoblauch-Kräuterbutter dazu karamellisiertes Sommergemüse und kanarische Kartoffeln mit feuriger Mojo Rojo 19,50 EUR

Erdnuss-Chili-Schnitzel vom Schweinelummer

mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem Sommergemüse und gebräunten Drillingen 19,80 EUR

Filetmedaillons vom Iberico Schwein

an einer mediterranen Jus dazu karamellisiertes Sommergemüse und kanarische Kartoffeln mit feuriger Mojo Rojo 20,50 EUR

Filetpfanne Dreierlei



Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebräunten Drillingen und karamellisiertem Sommergemüse 21,90 EUR

KINDERGERICHTE (BIS 14 JAHRE) | KLEINE AKROBATEN

Pasta 
in fruchtiger Tomatensauce 7,00 EUR

Hähnchenbruststeak
mit gebratenen Drillingen, wahlweise mit buntem Gemüse
oder kleinem Salat, dazu Mayo & Ketchup 8,50 EUR

DESSERT | DAS SÜSSE FINALE

HURRA, unser hausgemachtes Eis ist wieder da!  
2 Riesenkugeln Eis, mit Beeren bunt garniert
- wahlweise Vanille und/oder Schokolade 7,50 EUR

Haugemachte Crema Catalana 
an einem Fruchtspiegel, bunt garniert mit Beeren 8,50 EUR

Haugemachte Crema Catalana 
an einem Fruchtspiegel, bunt garniert mit Beeren 8,50 EUR

Gourmet-Käseteller 
verschiedene hochwertige Käsesorten
(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse, uvm.)
mit Olivensenf und Steinofen-Baguette 14,50 EUR

SNACKS | KNABBEREIEN À LA VARIETÉ

Nachos mit Salsa- **oder** Käsesauce  4,90 EUR

Nachos mit Salsa- **und** Käsesauce  5,50 EUR

3-GÄNGE-MENÜ | 35,- EUR

VORSPEISE


Kalte Gazpacho, an einem Bouquet von Blattsalaten in
Balsamico Dressing und einer Sesamstange, wahlweise mit:

 **Riesenchampignon** mit würzigem veganem
Frischkäse gefüllt


oder

Gambas in Knoblauch mariniert


HAUPTSPEISE

Filetmedaillons vom Iberico Schwein an einer mediterranen Jus
dazu karamellisiertes Sommergemüse und kanarische Kartoffeln
mit feuriger Mojo Rojo 


oder

Gegrilltes Doradenfilet an geschmolzener Knoblauch-Kräuterbutter
dazu karamellisiertes Sommergemüse und kanarische Kartoffeln
mit feuriger Mojo Rojo 

oder

Gefüllte Brickteig-Tasche mit Rucola-Kartoffelstampf 
sowie getrockneten Tomaten und veganem Mozzarella, auf
karamellisiertem Sommergemüse an einem pikanten Ajva-Dip

DESSERT

Haugemachte Crema Catalana an einem Fruchtspiegel, bunt
garniert mit Beeren, wahlweise vegan  oder vegetarisch 