

Vorspeisen

Austern:

Tia Maraa 7,50 € | Gillardeau 8,40 € | Perle de l' Imperatrice 8,40 € | Tarbouriech 13,50 €
Ferkelfüßchen auf Toast mit Herbstrüffel, Pilzen und Rucola 18,00 €
Zwei Arancini | Frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung 9,00 €
Butterbrot mit wilden Sardellenfilets aus Sciacca 10,00 €
Kleiner gemischter Salat 8,00 €
Antipasti-Misti Platte Klein 14,00 € | Mittel 19,00 € | Groß 24,00 €
Salmone marinato, crostino al burro | Gravlachs mit Feldsalat, Butterbrot 18,00 €
2 Carciofi alla romana | Artischocken geschmort mit Minze und Olivenöl 12,00 €
Uova strapazzate al Tartufo nero Pregiato | Rührei mit Trüffel Melanosporum 20,00 €
Hausgebackenes Baguette vom 10 Jahre alten Sauerteig, Olivenöl extra vergine 4,00 €

Pasta und Suppen

Hausgemachte Lasagne Tradizionali 18,00 €
Ribollita Toscana | Toskanischer Schwarzkohleintopf mit weissen Bohnen 16,00 €
Spaghettoni alla Carbonara 17,00 €
Spaghettoni all' Amatriciana | Tomatensugo mit Guanciale und Pecorino 17,00 €
Spaghettoni Cacio e Pepe 15,00 €
Risotto ai Frutti di Mare 26,00 €

Hauptspeisen

Merluzzo nordico in Guazzetto / Kabeljau mit Oliven, Kapern und Tomatensugo 20,00 €
Coscia di Pollo Arrosto / Gebratene Hähnchenkeule 17,00 €
Gulasch vom Hinterwälder Rind nach italienischer Art, Kartoffeln und Karotten 26,00 €
Gegrillter Schweinenacken nach Trieste Art 17,00 €

Contorni

Patate al forno | Ofenkartoffeln 5,00 €
Puré di patate | Kartoffelpüree 5,50 €
Broccoletti | Gebratene Stängelkohl 5,00 €
2 Carciofi alla romana | Artischocken geschmort mit Minze und Olivenöl 12,00 €
Spinaci al burro | Spinat in Butter und Parmesankäse mit Pinienkernen 7,00 €
Broccoli e Cavolfiori Gratinati | Gratiniertes Brokkoli und Blumenkohl 6,50 €
Carote Glassate | Glasierte Möhre 5,00 €

Desserts

Tiramisu 9,00 €
Haselnusskuchen mit Zabaione 11,00 €
Pannacotta con salsa al caramello | Pannacotta mit Karamellsauce 9,00 €
Selezione di sorbetti e gelati | Variation von Sorbet und Eiscreme 2,5 je Kugel €
Variation aus unserer Käsetheke 17,00 €

Alkoholfreie Getränke

0,5 l Black Forest Wasser still 3,50 €
0,5 l Teinacher Wasser medium/classic 3,50 €

0,33 l Zitronenlimonade von Fächerbräu in Karlsruhe 5,00 €
0,33 l Naturtrübe Apfelsaftschorle von Fächerbräu in Karlsruhe 5,00 €

0,23 l Softdrinks von Aqua Monaco 5,00 €
Tonic Water | Herbal Tonic Water | Ginger Beer | Ginger Ale

0,33 l Bio-Cola von Neumarkter Lammsbräu 5,50 €

0,33 l Schwarzwälder Tannenliebe 5,50 €

Warme Getränke

Espresso von Tierra Alteco Bio-Bohnen von Lavazza
Espresso 3,90 € | Capuccino 4,90 €

Verschiedene Teesorten 4,50 €

Biere

Verschiedene Biere von der Brauerei Fächerbräu in Karlsruhe 5,50 €
Pils | Helles | Festbier | Weizen

Alkoholfreie Biere von der Neumarkter Brauerei Lammsbräu 5,50 €
Pils | Weizen

Wöchentliche Weinempfehlung

0,1 l Glas | 0,75 l Flasche

Schaumweine

Franciacorta Animante
Pinot Noir, Pinot Blanc
B. Pizzini, P. d' Iseo, Lombardei
12,00 € | 71,00 €

Crémant d'Alsace Rosé AOC
Pinot Noir
Dirler-Cadé - Bergholtz, Alsace
7,50 € | 46,00 €

Frizzante Prosecco DOC
Glera
Fidora - Cona, Venezien
5,50 € | 33,00 €

Weißweine

Auxerrois 2023
Silvaner
Zehthof - Sulzfeld, Franken
5,50 € | 33,00 €

Mâcon-Chardonnay AOC 2022
Chardonnay
Bret Brothers - Vinzelles, Burgund
10,00 € | 59,00 €

Langhe Arneis DOC
Arneis
Brandini - La Morra, Piemont
6,00 € | 36,00 €

Rotweine

Nero d'Avola 2021
Sicilia IGP
Masseria del Violino - Riesi, Sicilia
7,00 € | 43,00 €

Ventoux AOC Terrasses Rouge
2016, Grenache, Syrah
Ch. Pesquié - Mormoiron, Rhône
6,50 € | 39,00 €

Rosso di Montalcino DOC 2020
Sangiovese
Brizio - Montalcino, Toskana
6,00 € | 36,00 €

Alle unsere Weine, Getränke und Biere sind bio-zertifiziert, kommen, wo immer sinnvoll, aus nächstgelegener, kleinbäuerlicher Landwirtschaft und stehen für eine handwerkliche und diversifizierte Lebensmittelkultur. Dies wird regelmäßig von der Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 kontrolliert.