

Apéro-Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee	5.50 7.90 13.80
Ingwer-Rosmarin-Eistee	5.50 7.90 13.80
Vaux Träublein alkoholfrei	7.00
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	

Weisswein

Loureiro-Alvarinho	9.50 66.00
Anna Jorgenson, Küste von Alentjo, Portugal, "bio"	

Rotwein

Barbera Punta	9.00 63.00
Azelia, Piemonte, Italien, DOC "bio"	

Aus dem Suppentopf

Kalte Tomatensuppe mit Basilikumpesto	10.50 13.00
Pfälzer Karottensuppe (vegan)	10.50 13.00

Leicht & Gsund - dazu servieren wir eine Menüsuppe

Knuspriger Erdnuss-Tofu mit Tomaten-Gurken-Salat	26.50
Salat-Bowl Italiana mit verschiedenen Antipasti, wie getrockneten Tomaten, Balsamico-Champignons & Oliven	24.00
Pulpo-Salat lauwarmer, zart gegarter Pulpo (ESP), an einer Limetten-Gremolata mit Kartoffeln & Bohnen	26.00

Mittagsspezial - dazu servieren wir eine Menüsuppe oder -salat

Hausgemachte Tagliatelle alla Norma mit Zwiebeln, Knoblauch, Auberginen & Parmesan	26.00
Prosecco-Risotto mit getrockneten Tomaten	25.00
Salsiccia-Lasagne Salsiccia-Bolognese (Rind: Metzgerei Bechinger, St. Georgen), Béchamel, Lasagne-Blätter aus unserer Pasta-Werkstatt (min. 15 min Backzeit)	29.50

Dessert - dazu servieren wir einen Caffè oder Espresso

Tiramisù classico im Weckglas	8.00
Panna Cotta im Weckglas	8.00
Toblerone-Schoggimousse im Weckglas	8.00
Pastel de nata (lauwarm)	8.00