

VORSPEISEN

HUMUS
MIT ZHOUG-PASTE, OLIVEN UND BROT
7,50

PIMIENTOS DE PADRÓN
6,50

WASSERMELONENSALAT
MIT FETA, MINZE UND ZITRONENDRESSING
14,50

CEVICHE
VOM BACHSAIBLING (ISLÄNDISCHER WILDFANG)
15,50

GURKENKALTSCHALE
MIT SAUERAMPFER, DILL UND BAUERNBROT-CROUTONS
9,00

GEGRILLTE ROMANAHERZEN
MIT SCHALOTTEN-KAPERN-VINAIGRETTE
11,00

BURRATA (KÄSEREI L'ABBATE)
MIT CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN
13,50

VOM HOLZKOHLEGRILL

FILET VOM BLACK ANGUS RIND
200G – 28,00

RIB EYE VOM BLACK ANGUS RIND
300G – 31,00

PLUMA VOM PATA NEGRA SCHWEIN
300G – 21,00

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST
17,50

GEGRILLTER PULPO MIT CHORIZO
23,00

GEGRILLTER WOLFSBARSCH „CAMPING STYLE“
IM GANZEN, NICHT FILETTIERT
27,00

WILDFANG RIESENGARNELEN MIT LIMETTEN-AIOLI
IN DER SCHALE GEGRILLT
18,50

BEILAGEN

ZU DEN HAUPTSPESIEN

RUNZELKARTOFFELN
MIT GRÜNER SAUCE AUS OBERRÄDER KRÄUTERN
6,50

GERÖSTETE KRÄUTERSEITLINGS
(EDELPIZZUCHT KROLL)
7,50

GEGRILLTE BUNTE KAROTTEN
MIT SESAM-DIP
6,50

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE
6,00

TOMATEN-GURKEN-SALAT MIT FETA
7,50

SAUCEN:

CHIMICHURRI, SALSA VERDE, GRÜNE SAUCE, LIMETTEN-AIOLI
JE 3,00

VEGGIE

GERÖSTETE KAROTTEN UND BLUMENKOHL
MIT PIKANTEM LINSENSALAT, HUMUS UND SESAM-DIP
18,00

VEGI VARIATION
HUMUS, OLIVEN, COUS COUS MIT MINZ-JOGHURT,
KICHERERBSENSALAT, AUBERGINENSALAT, LINSENSALAT, PITABROT
19,50 PRO PERSON

FÜR DIE KLEINEN
SPEZIELLE SPEISEN FÜR KINDER AUF ANFRAGE,
BITTE FRAGEN SIE DAS SERVICEPERSONAL

DESSERT

ROSMARIN CRÈME BRÛLÉE
6,00

SCHOKOLADEN TRILOGIE IM GLAS
5,50

BIZZI EIS, VERSCHIEDENE SORTEN
4,00