

schlemmermenü

suppe

orangen-möhren-ingwersüppchen mit cumin und zitronengras
oder

ziegenkäsesüppchen mit thymian und rosmarin

-rosé tempranillo, barón de ley rosado, DOC rioja-

vorspeisen

knusperröllchen gefüllt mit spinat, schafskäse und frischen kräutern
marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel mit minz-joghurt-dip
datteln mit ziegenkäse und rosmarin und pflaumen mit mandeln im baconmantel
gebackener ziegenfrischkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney
papaya-avocadosalat; grüner salat mit papaya, avocado,
babymozzarella und granatapfelvinaigrette

-chardonnay, eastwood, lookout ridge, south australia-

hauptgänge

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit ingwersirup verfeinert
hähnchen-unterflügel mit unserem harissa, jogurt und rosenblüten
tajine von zart geschmortem lammkeulenfleisch mit gerösteten mandeln
und karamellisierten pflaumen in sesam
baby kartoffeln in olivenöl und kräutern geschwenkt

-malbec, hacienda los haroldos, argentinien-

dessert

frische dessertvariation des hauses

-scheurebe spätlese, salzl, burgenland-

36,50 € pro person

(ab 2 personen)

weinbegleitung

18,00 € pro person

frühlings tapas menü

vorspeise

zuckerschoten-avocado-salat mit frisèe, trauben und tahini-honig dressing
gebackener ziegenfrischkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney
karotten-aprikosen-kroketten mit pinienkernen, frischen kräutern und minz-joghurt
datteln mit ziegenkäse und rosmarin im baconmantel

-rosé "horny", thommy hörner, pfalz-

hauptgang

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit ingwersirup verfeinert
ca. 500g „slow roasted“ lammschulter mit ras el hanout mariniert
bimi (sprossenbrokkoli) in butter geschwenkt mit murry river salt flocken
gebackenes süßkartoffel törtchen

-weißer burgunder "vom kalksteinfels", philipp kuhn, pfalz-

oder

-shiraz, thomson estate, clare valley south australia-

dessert

weiße schokoladen-honig-panna cotta mit gebrochenem baklava
erdbeer-minz-salat

-scheurebe spätlese, salzl, burgenland-

37,00 € pro person

(ab 2 personen)

weinbegleitung

15,50 € pro person

salate und kalte leichtigkeiten

€

frische feigen mit ziegenfrischkäse gefüllt, thymianöl und rosé pfeffersirup	6,8
couscoussalat couscous mit schafskäse, tomate, frühlinglauch, nüssen und cranberries	5,8
zuckerschoten-avocadosalat mit frisèe, trauben und tahini-honig dressing	6,5
papaya-avocadosalat grüner salat mit papaya, avocado, babymozzarella und granatapfelvinaigrette	6,8
süßkartoffelsalat mit fetakäse, tomaten, frühlinglauch, und buttermilch-dijon-dressing	7,2

raffiniertes aus der wundertasse

orangen-möhren-ingwersuppe mit cumin und zitronengras und serrano-schinken-chip	5,8
ziegenkäsesuppe mit thymian und rosmarin	5,8

schmucke brotzeiten

ofenfrisches brot mit hausgemachter kräuter-aioli	2,8
dips mit ofenfrischem brot; auberginen-mousse, hummus, kräuter-feta-käse-dip und überraschungs-dip	6,2
bruschetta deluxe mit tomatenpesto und getrüffeltem schafskäse	5,2
orientalische pizzaecken hausgemachter hauchdünner teig mit tomatenpesto, rucola und parmesan	5,2

junges gemüse und reizvolle begleiter	€
cremiger, frischer blattspinat mit mandeln und cranberries	5,2
gemüseragout mit kichererbsen, zucchini, auberginen und paprika	5,2
auberginen leicht angeschmolzen mit tomatenconfit, schafskäse und harissa	4,5
knusperröllchen gefüllt mit spinat, schafskäse, gemüsestreifen und frischen kräutern	5,6
tomaten-falafel auf humus mit petersiliensalat	6,8
kartoffel-spinat-tortilla mit mojo verde	5,2
patatas bravas; baby kartoffeln in salsa picante geschwenkt	4,2
weiße bohnen „marokkanischer art“ mit tomaten-cherroula	4,5
couscous mit tomaten, cranberries und nüssen	4,2
hausgemachte kartoffel-schinken-kroketten mit mojo rojo und mojo verde	5,2

geräucherte spezialitäten

cantaloupe- und galiamelonen-minz-salat mit serrano-schinken-chips	7,8
pflaumen mit mandeln im baconmantel	4,8
datteln mit ziegenkäse und rosmarin im baconmantel	5,2

hausgemachte pasta-tapas – orientalisches inspiriert

ziegenkäse-ravioli mit cranberrys, nüssen und honig	6,5
---	-----

meer im schälchen – maritime tapas

€

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit ingwersirup verfeinert	9,8
schalentier tajine mit verschiedenen muscheln, riesengarnelen und chili in cremiger sauce	8,5
scharf angebratener pulpo mit knoblauch	8,8
gebratenes zanderfilet in mandelbutter	7,8

fleischige genüsse

hähnchen-unterflügel mit unserem harissa, jogurt und rosenblüten	6,5
„slow cooked“ rinderbäckchen (ca. 250g) auf gewürz-jus	12,5
tajine von zart geschmortem lammkeulenfleisch mit gerösteten mandeln und karamellisierten pflaumen in sesam	9,8
marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel mit minz-joghurt-dip	6,5
merguez, hausgemachte rinds- und lambratwurst auf balsamicojus	6,2
rinderhackbällchen mit zimt und cumin auf feigen-pinienkernsauce	6,2
chorizo tajine mit kichererbsen, geräucherter paprika und salbei	7,2
andalusische lammspieße mit mojo verde	8,5

käse - für käseliebhaber

€

gebackener ziegenkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney	6,8
käsevario mit manchegokäse, gebackenem ziegenkäse, schimmelkäse, in chilliöl eingelegter mahonkäse mit balsamico-pflaumen und obstgarnitur	11,2

desserts – die süße sünde für genießer

crema catalana; karamalisierte vanillecreme an vanilleeis mit mandeln und honig	6,5
weiße schokoladen-honig-panna cotta mit gebrochenem baklava erdbeer-minz-salat	6,8
nougat-kardamom-mousse mit beeren	6,8
knusperteig mit frischen feigen, nüssen und gesalzenem karamell gefüllt, dazu zimteis	7,2
überraschungs-dessert-variation für 2 personen	13,5