



Mediterrane Wochen

VORSPEISEN

- Rucola Salat -
in Balsamico Vinaigrette mit Parmesan,
Pinienkernen und Kirschtomaten
11 €
- Escabeche vom Loup de Mer -
sauer eingelegte Wolfsbarschfilets
mit Schalotten, Oliven und Rucolasalat
16 €
- Bruschetta -
geröstetes Ciabatta mit Tomate,
Rucola und Parmesan
13,5 €
- Gazpacho Andaluz -
kalte spanische Gemüsesuppe
mit Gemüseeinlage und Croutons
10 €
- Carpaccio vom Rind -
mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan
18 €
dazu gebratene Pfifferlinge
27 €
- Gemischte Vorspeisenplatte -
für 2 Personen
29 €

HAUPTGERICHTE

- Penne al Pesto -
Basilikum Pesto, Pinienkerne,
Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
19 €
- Filets vom Loup de Mer -
Wolfsbarschfilets mit Basilikumpesto,
Ratatouille und cremiger Polenta
27 €
- Saltimbocca vom Seeteufel -
auf Kirschtomaten-Thymiansauce
mit Zucchini Gemüse und Tagliarini
29 €
- Spanische Tortilla de Patatas -
12,5 €
mit gebratener Chorizo
17 €
- Piccata "Milanese Westfalica"-
Schweinefilet in Parmesan-Ei Hülle
auf Kirschtomaten-Thymiansauce
mit Zucchini Gemüse und Tagliarini
24 €
- Chorizo Burger -
gegrillte spanische Paprika-Wurst (mild)
im Focaccia Bun, Aioli, Salat, Tomate
mit Steakhouse Pommes
24 €
- Zitronenhähnchen -
ausgelöste Hähnchenkeulen in Zitronen-
Weißweinsauce gebacken, mit grünen Bohnen und
Rosmarinkartoffeln
23 €

DESSERT

- gegrillter Pfirsich -
mit griechischer Joghurtcreme,
Mandel-Krokant und Rosmarinhonig
11 €
- Affogato -
hausgemachtes Vanilleeis
auf frisch gebrühtem Espresso
5,5 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Mediterranes Menü

WÄHLEN SIE ZUR VORSPEISE

- Gazpacho Andaluz -
kalte spanische Gemüsesuppe
mit Gemüseeinlage und Croutons

oder

- Gemischter Vorspeisensalat -
bunte Blattsalate mit Kirschtomaten
und Balsamico-Vinaigrette

WÄHLEN SIE ZUM HAUPTGANG

- Piccata "Milanese Westfalica" -
Schweinefilet in Parmesan-Ei Hülle
auf Kirschtomaten-Thymiansauce
mit Zucchini Gemüse und Tagliarini

oder

- Filets vom Loup de Mer -
Wolfsbarschfilets mit Basilikumpesto,
Ratatouille und cremige Polenta

oder

- Cremige Polenta -
mit gebratenem grünem Spargel, Ratatouille,
geröstetem Panko, veganem Feta,
Rucola und Pinienkernen

DESSERT

- Dessert-Variation -
lassen Sie sich überraschen

33 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Mauritz

VORSPEISEN

- Gebackener Ziegenkäse -
mit Walnüssen, Honig,
Orange und Salat
15 €

Kleiner gemischter Salat
bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und
Balsamico-Vinaigrette
8,5 €

HAUPTGERICHTE

- Großer Wrap -
mit Kikok-Hähnchenbrust, Salat
und Balsamicodressing
19 €

- Cremige Polenta -
mit gebratenem grünem Spargel, Ratatouille,
geröstetem Panko, veganem Feta,
Rucola und Pinienkernen
20 €

- Serviettenknödel -
mit Rahmpfifferlingen
24 €

- Tagliatelle „Pfifferlinge“ -
Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahmsauce
24 €

- Currywurst -
Große Bratwurst | Currysauce
9,5 €

- Schnitzel vom Schwein -
mit Paprika-Rahmsauce
und Beilagensalat
23,5 €

- Schnitzel vom Schwein -
mit Rahmpfifferlingen
und Beilagensalat
32,5 €

- Rumpsteak 250g -
(mit typischem Fettrand)
mit Kräuterbutter und BBQ-Whiskey-Bohnen
36 €

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Steakhouse
Pommes mit Mayonnaise oder Ketchup

DESSERT

- Crème Brûlée -
mit Orangen- Basilikumsorbet
11 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.