

## VORSPEISEN | ZAUBERHAFTER START

### Hausgemachte Aioli

dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette 5,50 EUR

### Kalte Gazpacho, *ohne Sesamstange*

an einem Bouquet von Blattsalaten in Balsamico Dressing und einer Sesamstange, wahlweise mit:

 **Riesenchampignon** mit würzigem veganem Frischkäse gefüllt 9,00 EUR

**Gambas** in Knoblauch mariniert 9,50 EUR

### Vitello von der Pute *ohne Baguette*

mit Thunfischcreme und Kapern an einem Salatbouquet, dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette 9,50 EUR

### Gourmet-Käseteller

verschiedene hochwertige Käsesorten (*Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse, uvm.*) mit Olivensenf und Steinofen-Baguette 14,50 EUR

## SALATE | BÜHNE FREI FÜR BUNTES

*Die gesunde Basis unserer Salate besteht aus einem bunten Bouquet frischer, erlesener Pflücksalate, Tomaten, marinierten Gurken, Paprika und Möhren.*

### Salat Akrobat *ohne Baguette*

an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette 9,50 EUR

### Salat Hula-Hoop *ohne Baguette*

mit gebackenem Schafskäse in Honig-Chili an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette 11,90 EUR

### Salat Trapez *ohne Baguette*

mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette 11,90 EUR

## HAUPTSPEISEN | KULINARISCHE TOP-ACTS

### Spaghetti an Basilikumpesto

mit geschmolzenen Tomaten, Oliven, Rucola und Pinienkernen 12,90 EUR

mit Grana Padano  13,90 EUR

### Spaghetti Mediterraner Art

mit Hähnchenbrust in feuriger Mojo-Rojo, Oliven, Rucola und Kirschtomaten 15,50 EUR

### Gefüllte Brickteig-Tasche

mit Rucola-Kartoffelstampf sowie getrockneten Tomaten und veganem Mozzarella, auf karamellisiertem Sommergemüse an einem pikanten Ajva-Dip 18,50 EUR

### Gegrilltes Doradenfilet

an geschmolzener Knoblauch-Kräuterbutter dazu karamellisiertes Sommergemüse und kanarische Kartoffeln mit feuriger Mojo Rojo 19,50 EUR

### Erdnuss-Chili-Schnitzel vom Schweinelummer

mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem Sommergemüse und gebräunten Drillingen 19,80 EUR

### Filetmedaillons vom Iberico Schwein

an einer mediterranen Jus dazu karamellisiertes Sommergemüse und kanarische Kartoffeln mit feuriger Mojo Rojo 20,50 EUR

### Filetpfanne Dreierlei

Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebräunten Drillingen und karamellisiertem Sommergemüse 21,90 EUR

## KINDERGERICHTE (BIS 14 JAHRE) | KLEINE AKROBATEN

**Pasta**   
in fruchtiger Tomatensauce 7,00 EUR

**Hähnchenbruststeak**  
mit gebratenen Drillingen, wahlweise mit buntem Gemüse  
oder kleinem Salat, dazu Mayo & Ketchup 8,50 EUR

## DESSERT | DAS SÜSSE FINALE

**HURRA, unser hausgemachtes Eis ist wieder da!**    
2 Riesenkugeln Eis, mit Beeren bunt garniert  
- wahlweise Vanille und/oder Schokolade 7,50 EUR

**Haugemachte Crema Catalana**   
an einem Fruchtspiegel, bunt garniert mit Beeren 8,50 EUR

**Haugemachte Crema Catalana**   
an einem Fruchtspiegel, bunt garniert mit Beeren 8,50 EUR

**Gourmet-Käseteller**   
verschiedene hochwertige Käsesorten  
(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse, uvm.)  
mit Olivensenf und Steinofen-Baguette 14,50 EUR

## SNACKS | KNABBEREIEN À LA VARIETÉ

**Nachos** mit Salsa- **oder** Käsesauce  4,90 EUR

**Nachos** mit Salsa- **und** Käsesauce  5,50 EUR

## 3-GÄNGE-MENÜ | 35,- EUR

### VORSPEISE

Kalte Gazpacho, an einem Bouquet von Blattsalaten in  
Balsamico Dressing und einer Sesamstange, wahlweise mit:

 **Riesenchampignon** mit würzigem veganem  
Frischkäse gefüllt

oder

**Gambas** in Knoblauch mariniert

### HAUPTSPEISE

**Filetmedaillons vom Iberico Schwein** an einer mediterranen Jus  
dazu karamellisiertes Sommergemüse und kanarische Kartoffeln  
mit feuriger Mojo Rojo 

oder

**Gegrilltes Doradenfilet** an geschmolzener Knoblauch-Kräuterbutter  
dazu karamellisiertes Sommergemüse und kanarische Kartoffeln  
mit feuriger Mojo Rojo 

oder

**Gefüllte Brickteig-Tasche** mit Rucola-Kartoffelstampf   
sowie getrockneten Tomaten und veganem Mozzarella, auf  
karamellisiertem Sommergemüse an einem pikanten Ajva-Dip

### DESSERT

**Haugemachte Crema Catalana** an einem Fruchtspiegel, bunt  
garniert mit Beeren, wahlweise vegan  oder vegetarisch 