

Vorspeisen

Tomatensüppchen ✓ Gin / Sahne (G)	9,00
Kalte Gazpacho ✓ Knoblauchbaguette (A)	9,50
Rinderconsommé Kräuterflädle / Gemüsestreifen (A,C,L)	9,80
Gemischter Vorspeisensalat ✓ Blattsalate / Rohkost / Vinaigrette / Orangendressing (M)	10,00
Gebackener Schafskäse auf mediterranem Grillgemüse ✓ Zwiebeln / Oliven / Knoblauch / geröstetes Baguette (A,G)	13,50
Avocado-Melonen-Salat Shrimps (B)	14,50
Caprese-Salat ✓ Strauchtomaten / Baby-Büffelmozzarella / Rucola (G)	14,50

Hauptgerichte

Hausgemachte Pinsa Romana

Fior di latte / Datteltomaten / Basilikum-Pesto ✓ (A,G,H)	15,50
Fior di latte / Bruschetta / Grana Padano ✓ (A,G)	16,00
Fior di latte / Mediterranes Grillgemüse / Baby-Büffel-Mozzarella ✓ (A,G)	18,00
Fior di latte / Roastbeef-Carpaccio / Teriyaki / Rucola / Grana Padano (A,F,G,O)	20,50

Salate

Salatteller Felix mit Früchten und Baguette

Zur Wahl mit: (A,M)

Gebratene Hähnchenstreifen (M)	21,00
Gebackener Schafskäse V (G,M)	20,00
Gebratene Pilze V (M)	20,00
Riesengarnelen in Knoblauch-Tomatentunke (B,M)	24,00

Vegetarisch & Pasta

Pfannkuchen-Wrap V

Frischkäse / Avocado-Dip / Wildkräutersalat (A,C,G)

18,50

Pilzragout in Kräuterrahm V

Kartoffelrösti (G)

19,00

Frische Pasta

Chorizo / Zucchini / getrocknete Tomaten / Rucola / Grana Padano (A,C,G)

19,50

Fleisch

Schnitzel vom Schweinerücken in Cornflakes-Panade

Kräuterbutter / Crunchy Pommes / Gemüse (A,C,G)

23,00

Medaillons vom Schweinefilet

Pilzrahmsauce / Spätzle / Gemüse (A,G)

26,00

Maishähnchen im Tempurateig

Kokos-Mango-Currysauce / Wassermelone / Schafskäse (A,G)

27,00

Salimbocca vom Kalb

Weißweinsauce / Gnocchetti / Tomaten-Basilikum-Pesto / Gemüse (A,G,O)

29,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Odenwälder Kochkäse / Schwenkkartoffeln / Gemüse (A,C,G)

31,00

Steaks

Argentinisches Rumpsteak

Hausgemachte Kräuterbutter / Bratkartoffeln (G)
Schalotten-Confit / Gemüse

36,00

Argentinisches Rinderfilet

Cognac-Pfeffersauce / Rosmarinkartoffeln / Gemüse (G,O)

42,00

Fisch

Gegrillte Calamari & Garnelen im Engelshaar

Tagliolini / Aglio / Peperoncini (A,B,C,R)

32,00

Thunfisch-Tataki in Sesamkruste

Schwarzer Reis / mariniertes Gemüse (D,F,N)

35,00

Dessert

3 Kugeln Eis mit Sahne

Sorten nach Wunsch
(G)

9,00

Heiße Beeren mit Vanilleeis und Sahne

(G)

9,50

Gebackene Apfelringe in Zimt & Zucker

Walnusseis / Früchte (A,C,G,H)

10,50

Vanille-Parfait

Kirschkompott (C,G)

10,50

Schokoladentörtchen

Flüssiger Kern / Pistazieneis / Früchte (A,C,G,H)

11,00

**Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, R = Weichtiere
V = vegetarisch**

Unsere Sahne ist laktosefrei; Milchbestandteile bleiben weiterhin als Allergen gekennzeichnet.
Unsere Saucen bereiten wir in der Regel glutenfrei zu. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Ausgewählte Gerichte bereiten wir auf Wunsch gerne vegan zu. Sprechen Sie uns einfach an.

Die Kennzeichnung basiert auf unseren aktuellen Rezepturen. Maßgeblich sind die tatsächlich verwendeten Zutaten und unser Allergen-Ordner.