## ONLINE LUNCH MENU







## VORSPFISEN € 20.00 Kräuterfocaccia mit Rohschinken und Mousse aus Kuh- und Ziegenmilch (1.7.8)Roastbeef vom Kalb, konfitierte Kirschtomaten, Rucola-Creme und Büffel-Grana-Käse Flocken (7) Riesengarnelen panierte in Polentamehl auf einem Spiegel von Joghurt und spritzige Sprossen (1, 2, 3, 7, 12) Tartar vom Räucherlachs, knuspriger Brot und Avocadomousse (4, 11, 12) Büffelmozzarella mit rotbraune Tomaten. Schwarzbrotkruste mit Butter und kantabrischen Sardellen (1, 5, 7, 8, 11) FRSTF GÄNGF **\_\_\_\_\_** € 20.00 Zitronen-Pfeffer-Nudeln, Mandelpesto und Ricotta-Rapè (1, 5, 7, 8) Tortelli mit geräuchertem Speck und Zucchini an einer Safransauce (1, 3, 7, 8, 9) Cous Cous mit knusprigen Gemüse und Gazpacho-Creme (5, 6, 8, 9, 11) Mezze Maniche mit "Sciuè"-Datteln, geräuchertem Burrata-Käse und Basilikum-Emulsion (1) Spaghetti Nudeln mit Venusmuscheln und Botargo (1, 3, 12, 14) **ZWEITE GÄNGE** \_\_\_\_\_\_ € 25,00 Kalbs-Entrecote, gebackene Kartoffeln und rosa Salz (7, 13) Niedergegarte Schweine-Rippchen mit süß-saurer Soße und Pfefferkartoffeln (5, 7, 8, 9, 10)Unsere Fish & Chips mit rustikalen Kartoffeln und Kräutersauce (1, 3, 4, 7, 10, 12) Gegrillter Steinbuttschnitzel mit Basilikum- Kirschtomaten und Gemüsenudeln (1.4.12)Hähnchenkeulen mit Ossola Schinken und Süßkartoffel mit Schnittlauch (7)

Kichererbsen-Schnitzel schwarze Olivenstreusel und gemischter Salat der Saison

(1, 5, 6, 8, 13)



**SALATE** \_\_\_\_\_ € 17,50

**Salat Cesar** (1, 3, 7, 9)

Grüner Salat, Huhn, knuspriges Brot, Grana Padano, Sauce Cesar

Griechischer Salat (7, 9, 12)

Salatmischung der Saison, griechischer Fetakäse, schwarzen Oliven, Gurken, Kirschtomaten und Rote Zwiebel

Veganer Salat (1, 12)

Salatmischung der Saison, Karotten, Grüne Bohnen, Dinkel, Oliven, Tomate

La Palma (4, 7, 9, 11, 12)

Songino Salat, Geräucherter Lachs, Quinoa, Julienne Tomaten und Joghurtsauce

**DESSERTS** \_\_\_\_\_ € 10,00

Zitronengenus (1, 3, 8)

Nougat-Eis mit Mandelgeschmack und Schokoladensauce (3, 7, 8)

Spanische Creme (3, 7)

Meringue-Törtchen mit exotischen Früchten (3 - glutenfrei, laktosefrei)

Italienischer Espresso (1, 3, 7)

Zartbitterschokoladenmousse mit Kaffeeherz, Kaffee-Ganache und Haselnussstreuseln

Der Stolz Siziliens (1, 3, 7, 8)

Schafsmilch-Ricotta-Mousse, Himbeergel, Schokolade, Pistazienkörner, Mandelcreme

Wir möchten unsere Gäste darauf hinweisen, dass Sie für alle Informationen zu **Allergenen** (Nummern in Klammern neben jedem Gericht) die entsprechenden Unterlagen einsehen können, die Ihnen auf Anfrage von unseren Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden. Die angegebenen Angaben, einschließlich der Bezeichnungen "glutenfrei" und "laktosefrei", können eine mögliche Kontamination nicht ausschließen. Wir weisen Sie auch darauf hin, dass einige unserer Produkte, um eine konstante Qualität zu gewährleisten, möglicherweise einem Schockkühlprozess unterzogen wurden oder am Ursprungsort eingefroren wurden.