

Kalte Vorspeisen

4	Vitello Tonnato 2,7,10,12,14 Tranchen vom Kalb mit feiner Thunfisch - Sardellen - Kapernsauce	11,90
5	Mozzarella du Bufala alla Caprese 4,9 Tomaten- und Büffelmozzarella-Scheiben mit hausgemachtem Rucola-Walnuss-Pesto	9,80
6	Carpaccio di Manzo 4,5 Hauchdünn geschnittene Scheiben vom argentinischen Rinderfilet, mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesankäse	12,50
8	Vorspeisenteller Mediterran 2,4,7,10,12 Variation aus Carpaccio, Vitello Tonnato, Graved Lachs, Tomaten - Mozzarella, Parmaschinken, Oliven, Rucolasalat und geriebenem Parmesan	12,90 ab 2 Personen 10,90

Suppen

31	Crema di Pomodoro 4,7,9 Tomatencremesuppe mit Tomaten - Concassé und Basilikum Pesto	5,90
32	„Bouillabaisse“ 2,3,7 Die klassische Fischsuppe, à la Minute zubereitet, mit frischen Edelfisch-Filets und gegrillter Riesengarnele	11,90

Warme Vorspeisen

50	Gegrillte Calamari 5,14 Gegrillte Baby-Calamari, überzogen mit frischem Knoblauch-Olivenöl	9,50
51	Jakobsmuscheln „al Erbe“ 4,14 Jakobsmuscheln in Olivenöl gebraten, verfeinert mit frischen Kräutern	13,90
52	Gegrillte Gamberoni 3,4 Gegrillte Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch-Olivenöl	11,90
53	Gamberoni à la Provence 3,4,14 Riesengarnelen in feiner Knoblauch Creme, verfeinert mit Kräutern der Provence	12,90
54	Weinbergschnecken auf „Klassische Art“ 4,14 Mit herzhafter Knoblauchsauce überbacken	10,90
55	Überbackene Champignonköpfe 3,4,14 Frische Champignonköpfe, gefüllt mit Thunfisch und Krabben, überbacken mit Käse	9,50
56	Trilogia di Mare 3,4,14 Dreierlei von Jakobsmuscheln, gegrillten Gamberoni und Calamari auf Rucola-Parmesanbett	13,90

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere

Frischer Fisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 200 | Calamari alla Griglia 5,14
Gegrillte Baby-Calamari überzogen mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl
an Dalmatinischen Spinatkartoffeln | 20,50 |
| 201 | Fischteller 2,3,9,14
Eine tagesfrische Variation unserer Edelfische mit Linguine „al aglio e olio“ | 25,90 |

Norwegischer Fjordlachs

- | | | |
|-----|---|-------|
| 202 | Alla Griglia 2,3,4,5 - vom Grill, mit Knoblauch -Olivenöl an Spinatkartoffeln | 19,80 |
| 203 | Al Vino Bianco 2,3,4,5 - in Weißwein-Krabbensauce an Langkorn-Wildreis, dazu ein bunter Salat | 20,90 |

Zanderfilet

- | | | |
|-----|---|-------|
| 205 | Alla Griglia 2,3,4,5 - vom Grill, mit Knoblauch-Olivenöl an Spinatkartoffeln | 19,80 |
| 206 | Al Vino Bianco 2,3,4,5 - in Weißwein-Krabbensauce an Langkorn-Wildreis, dazu ein bunter Salat | 20,90 |

Riesengarnelen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 215 | Alla Griglia 2,3,4,5 - vom Grill, mit Knoblauch-Kräuter-Olivenöl Spinatkartoffeln | 24,50 |
| 216 | A la Provence 2,3,4,5 - in feiner Knoblauchcreme verfeinert mit frischen Kräutern der Provence
an Langkorn-Wildreis | 26,50 |

Frisch - Fisch - Vitrine

Sehr geehrte Gäste! Wir füllen täglich unsere Frischvitrine mit ganzen Fischen wie z. B. Doraden, Seezungen, Loupe de Mer, Steinbutte, Seeteufel und vieles mehr. Zudem haben wir sehr gute Kontakte mit unseren Fischlieferanten und können Ihnen mit einigen Tagen Vorlaufzeit nahezu jeden essbaren Fisch unserer Erde anbieten. Wenn Sie einen besonderen Anlass haben oder einfach etwas probieren möchten, dann lassen Sie es uns wissen!

Ihr Team Mediterran

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere
Alle Gerichte ab 202 bis 216 enthalten folgende Allergene: 2,3,4,5

Salate

zu allen Salaten reichen wir geröstetes Brot...
wahlweise mit Honig-Vinaigrette, Caesar-Dressing oder Mango-Dressing

	Hauptgang
Insalata di Pollo 12,13 Bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und flambierten Champignon	75) 12,90
Insalata Parma 4,5,12 Bunter Salat mit in Parmaschinken gebackenem Schafskäse	77) 14,90
Insalata Calamari 4,5,7,12 Bunter Salat mit gegrillten Baby-Calamari	79) 14,50
Insalata Gamberoni 3,4,5,12 Bunter Salat mit gegrillten Gambas	81) 17,50
Insalata con Pesce 2,3,5,14 Bunter Salat mit gegrillten Edelfischfilets	83) 17,90

Frische Pasta

...à la minute zubereitet!

86	Linguine Aglio e Olio con Gamberoni 3,9,12 Linguine mit frischem Knoblauch und Peperoni in Olivenöl, dazu drei gegrillte Garnelen	16,50
88	Linguine con Pesce 2,3,9,12 Linguine in leichter Sauce aus frischen Tomaten, Kapern und Oliven an gegrillten Edelfischen	19,50
89	Linguine Belvedere 2,3,9,12 Linguine mit Scampi, frischen Lachs, Krabben und Knoblauch, in einer Weißweinsauce, mit Cocktail-Tomaten, Rucola und frisch geriebenem Parmesan	17,90
90	Penne „Thai Style“ 4,9,11 Penne mit gebratenen Hähnchentreifen, Zwiebeln, Champignons, Zucchini und Paprika, in pikanter Kokos-Creme, verfeinert mit thailändischem Curry	13,90
91	Penne al Filetto 2,3,7,14 Penne mit gebratenen Schweinefiletspitzen, Paprika, Champignons und Zwiebeln in leichter Tomaten-Sahnesauce	14,90
92	Penne al Salmone 2,3,9,10,11,14 Penne in leichter Pernot-Tomaten-Sahnesauce mit gebratenen Gamberini und gegrillter Lachsschnitte	15,50
93	Tortelloni Giganti „San Giacomo“ 4,9,14 Steinpilz Tortelloni in Salbeibutter gebratenen Jakobsmuscheln, überstreut mit frisch gehobelten Parmesan	17,90
94	Tortelloni Giganti con Gamberoni 3,7,10 Steinpilz-Tortelloni in feiner Sauce Provenzale mit gebratenen Scampi	16,50

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11 :Schalenfrüchte, 12:Senf, 13: Sojabohnen, 14:Weichtiere
☑ Vegetarisch

Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir mit höchster Sorgfalt zubereiten, sind von Rindern, die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden. BLACK RANCH ist der Name dieser besonderen Rinderrasse, dessen wohlschmeckenden Steaks zur absoluten Spitzenklasse gehören!



Bife de Chorizo – Rumpsteak	110	ca. 250 Gramm	23,50
Ein herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken,	111	ca. 350 Gramm	32,50
innen zart und fettarm, außen mit schmalem Fettrand.	112	ca. 450 Gramm	39,90
Bife de Lomo – Filetsteak	116	ca. 150 Gramm	21,90
Das zarteste Stück vom Rind.	117	ca. 200 Gramm	29,50
	118	ca. 300 Gramm	39,90

Filetsteak Specials

120 Filetsteak in Pfefferkruste ^{1,7,12}		ca. 200 Gramm	32,50
122 Chateaubriand „Mediterran“ für 2 Personen ^{1,4,7,9,12}		ca. 500 Gramm pro Person	34,50
Gegrilltes Rinderfilet auf einer Platte serviert, an Pommes frites, Rosmarinkartoffel, Champignonköpfen, frischem Gemüse, dazu Pfeffersauce und Sauce Bearnaise			

Beilagen

130 Bunter Salat	3,90	141 Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{1,4,11}	4,50
131 Pommes frites ^{4,7}	3,90	142 Spinatkartoffel ⁷	4,90
132 Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{1,7,9,12}	4,90	143 Blattspinat	3,90
152 Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	5,50	144 Champignonköpfe in Kräuterbutter ^{4,7}	4,90
134 Rosmarin-Drillinge ⁷	3,90	145 Frisches Tagesgemüse	4,50
135 Langkorn – Wildreis	3,90	146 Speckbohnen	3,50
136 Kräuterbutter	1,80		

Saucen

170 Pfefferrahmsauce ^{4,7,9,12}	3,20	174 Sauce Bearnaise ^{1,4,12}	2,70
171 Sauce Hollandaise ^{1,4,11}	2,70	175 Gorgonzolasauce ^{4,5}	4,50
172 Champignonrahmsauce ^{4,7,9,12}	3,90	176 Mediterran Tomatensauce ^{7,12}	3,10
173 Rosmarinsauce Provence ^{4,7}	3,20		

Beilagen - Angebot

150 Zu jedem Steak servieren wir Ihnen eine Sauce und zwei Beilagen Ihrer Wahl
zu einem Preis von **7,00 €**

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere

Steak Variationen

230	Kalbssteak ^{4,7} Gegrilltes Kalbssteak auf delikater Rosmarinsauce, serviert mit frischen Tagesbeilagen	24,50
231	Steaktrilogie Mediterran ^{1,4,7,9,12} Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenfilet vom Grill, überzogen mit Sauce Bearnaise, serviert mit frischen Tagesbeilagen	20,90
232	Filet Tournedo ^{1,4,7,12} Zwei Medaillons vom Schweinefilet im Pancetta Mantel gegrillt, überzogen mit Sauce Bearnaise, serviert mit frischen Tagesbeilagen	20,90
234	Cordon Rouge ^{4,7} Rumpsteak mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit frischen Tagesbeilagen	22,90

Spezialitäten vom Grill

240	Grillplatte „Mediterran“ ab 2 Personen ^{7,12,14} pro Person Zwei Rumpsteaks, zwei Kalbssteak-Medaillons, zwei Lammkotelets und zwei Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterbutter, an Pommes frites, Rosmarin-Drillinge, Champignons, mit Tagesgemüse, Pfefferrahmsauce und Sauce Bearnaise	23,50
241	Cevapcici ^{4,7} Hackfleischröllchen an Pommes frites, Djuvecreis, Zwiebeln und Ajvar, dazu Bunter Salat	15,90
243	Grillteller ca. 350 Gramm ^{4,5,7} Rumpsteak, Schweinefiletsteak, Hähnchenfilet und Cevapcici, an Pommes frites, Djuvecreis und Ajvar, dazu Bunter Salat	22,90
244	Schweinefilet Gorgonzola ^{4,5,7} Gegrillte Schweinefiletsteaks überzogen mit herzhafter Gorgonzola-Sauce, serviert an frischen Tagesbeilagen	19,80
245	Kalbsleber „Berliner Art“ ^{5,7} Gegrillte Kalbsleber, belegt mit Röstzwiebeln und Apfelringe, an Kartoffelpüree	19,80

Schnitzel & Geflügel

250	Wiener Schnitzel ^{1,5,7,9} Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet an Pommes frites, dazu Bunter Salat <u>vom Kalb für einen Aufpreis von 4,00 €</u>	15,50
251	Hähnchenschnitzel ^{1,5,7,9} Paniertes Schnitzel von der Hähnchenbrust an hausgemachten Pommes frites, dazu Bunter Salat	15,50
252	Hähnchensteak ^{5,7} Gegrilltes Hähnchenbruststeak mit Kräuterbutter an Pommes frites und frischem Gemüse	15,50
253	Cordon Bleu ^{1,4,5,7,9,11} Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet, gefüllt mit Schinken und Käse an Pommes frites, dazu buntes Gemüse mit Sauce - Hollandaise <u>vom Kalb für einen Aufpreis von 4,00 €</u>	17,90

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphit
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere

Aus der Pfanne

- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Spanische Gemüsepfanne ^{4,5,7}
Frisches Gemüse der Saison in der Pfanne serviert an Salzkartoffeln, überbacken mit Parmesan | 14,50 |
| 260 | Spanische Gemüsepfanne ^{2,4,5,7}
Frisches Gemüse in der Pfanne serviert an Salzkartoffeln, überbacken mit Parmesan
wahlweise mit gegrilltem Lachsfilet oder Putenbrust - Streifen | 18,50 |
| 262 | Boeuf Stroganoff ^{4,7,9,12}
Streifen vom Rinderfilet in Barolo - Cognac - Sauce, an Langkorn-Wildreis,
dazu reichen wir einen bunten Salat | 24,50 |
| 263 | Thai Curry ^{4,5,7,12}
Hähnchenwürfel gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Champignons
in pikanter Curry-Kokossauce, an Langkorn-Wildreis | 17,50 |
| 264 | Pfanne Portuguesa ^{4,7,9,12}
Drei Schweinefilet-Medaillons in feiner Pilz-Rahmsauce, mit Käse überbacken,
dazu Kroketten und bunter Salat | 19,80 |

Scaloppine vom Schweinefilet vom Kalb für einen Aufpreis von 4,00 €...

- | | | |
|-----|--|-------|
| 270 | Saltimbocca alla Romana ^{5,7,9,12}
Zwei Scaloppine in feiner Weißwein - Sauce mit Parmaschinken und Salbei,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 19,50 |
| 274 | Scaloppina ai Funghi ^{5,7,12}
Zwei Scaloppine mit Pilzen in feiner Rahmsauce, serviert mit Drillingen | 19,50 |

Lamm

- | | | |
|-----|---|-------|
| 281 | Lamm Kotelets ^{4,5,7}
Vom Grill nappiert, mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 22,50 |
| 282 | Lammfilet ^{4,5,7,12}
Gegrilltes Lammfilet überzogen mit Rosmarinsauce à la Provence,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 24,90 |
| 283 | Lamm Duett „Al Erbe“ ^{4,5,7,12}
Duett aus Lammfilet und Lammkotelets, in frischen Kräutern gebraten,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 24,90 |

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere