

Mittelmeerwochen

Tapas-Teller

als Vorspeise	13,50 €
als Hauptgang	19,50 €

Unser Tapas-Teller besteht aus:

gefüllte Mammutiliven und Peperoni mit Frischkäse
marinierte Sardinenfilets mit Aioli
mariniertes, gegrilltes Gemüse mit altem Balsamico
Kalbsfleischsalat mit Limetten
Riesengarnele in Kräutermarinade
kleine Hackbällchen in Tomaten-Kapern-Ragout
Spargelsalat mit Vinaigrette

Dazu reichen wir Ihnen Fladenbrot und Olivenöl.

Vorspeise

Couscous-Salat 6,50 €
mit glasierten Feigen, altem Balsamico,
Salatstrauß und Kräuter-Crostinis

Karottennudeln (100 % Gemüse) 10,50 €
mit Orangen-Ingwer-Sofe
dazu karamellisierte Jakobsmuscheln
und marinierte Karotten

Suppe

Gemüsekraftbrühe 5,50 €
mit Basilikum-Quarkklößchen

Schaumsuppe von der Brunnenkresse 7,50 €
mit Lachswürfeln aus dem Heißbrauch

Hauptgericht

„Köfte“ -türkische Rinder-Frikadellen- 20,50 €
mit Ras el-hanout verfeinert klein 18,50 €
auf Pilaw-Reis mit Tomaten,
Sambal-Oelek und Salatteller

Gegrilltes Doraden-Filet 24,50 €
auf einem Gemüsepotpourri klein 22,50 €
mit gebackenen Kartoffeln in der Schale
und Kräutersoße

Maishuhnbrust 24,90 €
auf Zitronengras-Salbeinudeln klein 22,90 €
und geschmorten Kirschtomaten

Saltimbocca vom Kalbsrücken 34,50 €
auf einem Ragout von Olivetti-Tomaten klein 32,50 €
mit glasierten Zuckerschoten und Gnocchi

Ossobuco vom italienischen Fassona-Rind aus dem Piemont 36,70 €
-eine der edelsten Rindfleischsorten, klein 34,70 €
sehr mager und unvergleichlich zart-
in kräftiger Soße geschmorte Rinderhaxen-Scheibe
mit italienischem Grillgemüse und Polenta-Talern

Vegetarische Menü-Empfehlung

Gerne können Sie die folgenden Gerichte auch wie gewohnt einzeln wählen.

Vorspeise

Gefüllte Riesenchampignons 8,50 €
mit mariniertem Wildkräutersalat
und Knoblauch-Crostinis

oder

Suppe

Gemüse-Kraftbrühe 5,50 €
mit Basilikum-Quarkklößchen

Hauptgericht

Spinat-Ricotta-Lasagne 14,50 €
auf kleinem gebratenen Gemüse

oder

Mutabbal-Auberginenmus 13,50 €
aus dem Pinienrauch mit Olivenöl, Knoblauch,
gehackter Petersilie und frittiertem Fladenbrot

Dessert-Symphonie

Blutorangensorbet mit Erdbeer-Minz-Salat 7,50 €
und reduziertem Balsamico,
Blätterteigschiffchen gefüllt mit Mascarponecreme

als 3-Gang-Menü: 24,50 € (Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

als 4-Gang-Menü: 28,50 € (Suppe, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

Dessert

Gemischtes Eis	4,50 €
Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis mit Waffel	
auf Wunsch Portion Sahnehaube	0,80 €
„Baklava“ -türkisches Gebäck aus Blätterteig- gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln und Pistazien	6,50 € klein 4,50 €
Blutorangensorbet mit Erdbeer-Minz-Salat und reduziertem Balsamico, Blätterteigschiffchen, gefüllt mit Mascarponecreme	7,50 € klein 5,50 €
Café Gourmand „Krone“ drei süße Überraschungen mit einem Espresso	6,90 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl und Butter	7,50 € klein 5,50 €