



Vorspeisen und Tapas

1

Muscheln in Knoblauch-Sahnsauce

mit Zwiebeln, Kräutern und Parmesan-Spänen.....8,70 €

2

Datiles con Baicon

Datteln im Speckmantel mit Honig..4.6.....7,70 €

3

Muscheln „Venezianische Art“

angeschwenkt in Tomaten-Kräutern-

Knoblauchsauce..4.6.....8,70 €

4

Gebackene Chipirones (Tintenfische)

dazu reichen wir Aioli.3.4.....8.90 €

5

Schafskäse aus dem Ofen

mit Knoblauch, Paprika, Oliven und Cherry Tomaten....9,80 €

Fragen Sie nach unserer Extrakarte auf Allergene



Vorspeisen und Tapas

6

Pimientos de Padron

kleine frittierte Paprika aus Padron in Galicien.....6,80 €

7

Garnelen „Toscana“

angeschwenkte Garnelen mit Gemüse

in fruchtiger Tomaten-Knoblauchsauce.....9,80 €

8

Garnelen Chili

in Knoblauch-Chili-Olivenöl angeschwenkt.....9,60 €

Aioli mit Baguette.3.4..... 4,80 €

zu unseren Tapas reichen wir Baguette



Marktfrische Salate

15. *Kleiner gemischter Salat
mit Cocktail-Dressing.....4,80 €*
16. *Großer gemischter Salat der Saison
mit Baguette und Dressing.....12,50 €*
17. *Salatteller „Valentins“
großer Salatteller mit gebratenen
Fischstreifen dazu reichen wir Baguette
und Cocktail-Dressing. 1.4.....19,70 €*
18. *Chefs Salat
großer Salatteller
mit Oliven, Schafskäse, Hähnchenfilet, dazu
Baguette und Knoblauch-Dressing.....19,70 €*
19. *Salat „Fruti die Maare“
großer Salatteller mit Garnelen und Muscheln,
angeschwenkt in Pesto-Olivenöl
dazu Baguette und Knoblauch-Dressing.4.6.....19,80 €*



Vegetarische und Nudelgerichte

21

Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce

Vegetarisch

mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan.3.....15,70 €

22

Penne Nudeln in Gorgonzola-Sahnesauce

Vegetarisch

mit Champignons und Schalotten, garniert

mit Rucola und Parmesan.....17,80 €

23

Gefüllte Tortellini mit Ricotta-Spinat

Vegetarisch

in Tomaten-Sahnesauce und Parmesan garniert.3.....16,70 €

24

Spaghetti Garnelen

angeschwenkt in Knoblauch-Olivenöl, garniert

mit Rucola und Parmesan..3.....19,70 €

25

Gemüseragout in Pesto Sauce

Vegetarisch

Olivenöl und Drillinge Kartoffeln.....16.80 €



Fleischgerichte

64

Schweineschnitzel „a la Creme“

auf Champignonrahmsauce, dazu reichen wir

Kroketten und einen gemischten Salat.....16,70 €

65

„Piccata Milanese“

Schweineschnitzel in Parmesan-Eihülle gebraten,

auf Tomaten Spaghetti, garniert mit Rucola und

Parmesan..3.....18,60 €

66

Hähnchenbrustfilet vom Grill

auf Gorgonzolasauce mit frischen Zucchini,

Cherrytomaten und Gnocchi.....18,80 €

67

Enrikos Djuvecreis-Pfanne

gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse,

getrockneten Tomaten auf balkanischen Djuvecreis.....18,80 €

68

Geschnetzeltes vom Schweinefiletspitzen

in Champignon-Rahmsauce dazu reichen wir

Kartoffelrösti und Salat.....19,70 €



Fleischgerichte

75

Schweinemedallions im Speckmantel
auf gebratene Apfelscheiben mit Calvadosauce,
dazu servieren wir Kartoffelrösti und einen
gemischten Salat..4.7.....19,80 €

76

Schweinemedallions vom Grill
auf Champignon-Gorgonzola-Senfsauce,
dazu reichen wir gemischten Salat und Kroketten.....19.80 €

77

Rumpsteak „Madagaskar“ (250g) **Premium**
angerichtet auf grünen Bohnen mit Pfefersauce,
dazu reichen wir Bratkartoffeln.....28,70 €

78

Rumpsteak (250g) **Premium**
mit angeschwenkten Champignons,
dazu servieren wir Bratkartoffeln, gemischten Salat
und Kräuterbutter.....28,70 €

Qualitätsfleisch aus artgerechter Haltung



Fischgerichte

55

Lachsfilet aus dem Ofen

auf angeschwenkten Gemüse, dazu reichen wir

Kräutersauce und kanarische Kartoffeln.....23,70 €

56

Lachsfilet vom Grill

natur gebraten auf Penne-Nudeln in Gorgonzolasauce,

Zucchini, Cherrytomaten mit Rucola und Parmesan

garniert.....23,70 €

57

Fischteller „a la Plancha“

verschiedene Fischfilets

natur gebraten auf Grill Gemüse, dazu

reichen wir Baguette, Mojo-Rojo und Aioli.3.4.....22,80 €

58

Fischteller „Valentins“

verschiedene Fischfilets vom Grill, natur gebraten

auf Brokkoli, Muscheln, Garnelen in Sauce Bernaise

dazu reichen wir Salzkartoffeln.4.3.....24,80 €



Fischgerichte

50

Duett von Kabeljau und Seelachsfilet

*natur gebraten auf grünen Bohnen mit Senfsauce,
dazu servieren wir Bratkartoffeln.....16,90 €*

51

Rotbarschfilet „Pariser Art“

*in Eihülle gebraten auf Lauchrahmgemüse dazu
reichen wir Salzkartoffeln.....16,90 €*

52

Schollenfilet „Müllerin Art“

*natur gebraten mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und gemischtem Salat.....19,80 €*

53

Piccata vom Rotbarschfilet

*in Käse-Eihülle gebraten auf Tomaten Spaghetti,
garniert mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan.4...18,80 €*

54

Kabeljaufilet vom Grill

*auf Rote-Beete-Stifte, Schalotten in Olivenöl angeschwenkt
dazu Basmatireis und Pinot-Grigio-Sauce.....21,80 €*



Für unsere kleinen Gäste

- Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat.....10,70 €**
- Chicken Nuggets mit Pommes und Salat.....10,70 €**
- Spaghetti mit Tomatensauce.....7.80 €**

Dessert

- Minz-Basilikum-Panna Cotta
auf Waldfrucht-Kompott.....8,80 €**
- Mousse au Chocolat mit Himbeer-Mascarpone
auf Fruchtsauce.....9,80 €**

**Deklarierungsflchtige Zusatzstoffe: 1 mit Süßungsmittel 2 mit
Geschmackverstärker 3 Farbstoff 4 Konservierungstoff 5 Pfospfat
6 Antioxidationsmitteln 7 geschwärzt 8 kann die aufmerksamkeit bei Kinder
beeinträchtigen 9 enthält eine Phenylalaninquelle 10
Coffeeinhaltig.**