



Vorspeisen und Tapas

- 1 Muscheln in Knoblauchsauce**
mit Zwiebeln, Kräutern und Parmesan-Spänen 8,70 €

- 2 Dátiles con Baicon**
Datteln im Speckmantel mit Honig ^{4,6} 6,70 €

- 3 Champignon con Chorizo**
Paprikawurst (Chorizo) und Champignon
angeschwenkt mit Kräutern-Knoblauch ^{4,6} 7,80 €

- 4 Gebackene Tintenfischringe**
dazu reichen wir Aioli 7.90 €

- 5 Schafskäse aus dem Ofen**
mit Knoblauch, Paprika, Oliven und Cherry Tomaten 8,80 €

Fragen Sie nach unserer Extrakarte auf Allergene



Vorspeisen und Tapas

6 *Pimientos de Padron*

kleine frittierte Paprika aus Padrón in Galicien 5,80 €

7 *Gebackener Schafskäse*

mit Topenade und kleiner Salatgarnitur 8,70 €

8 *Garnelen „Toscana“*

angeschwenkte Garnelen mit Gemüse
in fruchtiger Tomaten-Knoblauchsauce 8,80 €

9 *Garnelen und Muscheln*

in Knoblauch-Chili-Olivenöl angeschwenkt 8,60 €

Aioli _{3,4} oder Topenade _{4,7} mit Bagutte 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 11,50 €
- 17 *Salatteller „Valentini“*
großer Salatteller mit gebratenen Fischstreifen dazu
reichen wir Baguette und Cocktail-Dressing ^{1,4} 16,90 €
- 18 *Chefs Salat*
großer Salatteller mit Oliven, Schafskäse, Hähnchenfilet,
dazu Baguette und Knoblauch-Dressing 17,80 €
- 19 *Salat „Frutti die Mare“*
großer Salatteller mit Meeresfrüchten und
Garnelen, angeschwenkt in Pesto-Olivenöl, dazu
Baguette und Knoblauch-Dressing ^{4,6} 17,80 €



Vegetarische und Nudelgerichte

- | | | | |
|----|--|-------------|---------|
| 21 | <i>Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce</i>
mit Rucola und frisch gehobelten Parmesan ₃ | Vegetarisch | 13,70€ |
| 22 | <i>Penne Nudeln in Gorgonzola-Sahnesauce</i>
mit Champignons und Schaloten, garniert
mit Rucola und Parmesan | Vegetarisch | 14,80 € |
| 23 | <i>Gefüllte Tortellini mit Ricotta-Spinat</i>
in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken ₃ | Vegetarisch | 14,70 € |
| 24 | <i>Spaghetti Garnelen</i>
angeschwenkt in Knoblauch-Olivenöl, garniert
mit Rucola und Parmesan ₃ | | 17,70 € |
| 25 | <i>Gemüsegratin in Pesto Sauce</i>
mit Mozzarella überbacken dazu Baguette ₃ | Vegetarisch | 14.80 € |



Fleischgerichte

- 64 Cordon Bleu vom Schweinerückensteak**
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Krokketen,
Brokkoli und Hollandaise ₄ 17,60 €
- 65 „Piccata Milanese“**
auf Tomaten Spaghetti, garniert mit Rucola
und frisch gehobelten Parmesan ₃ 16,80 €
- 66 Hähnchenbrustfilet vom Grill**
auf Gorgonzolasauce mit frischen Zucchini,
Cherrytomaten und Gnocchi 17,80 €
- 67 Enrikos Djuvecreis-Pfanne**
gefüllte Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse, pikant
getrocknete Tomaten an Balkan-Djuvecreis 17,80 €
- 68 Schweineschnitzel**
mit Champignon-Rahmsauce dazu
Kroketten und frischen Salat 16,70 €
- 69 2 Stück Schweinemedallions**
im Speckmantel gebraten auf Butterbohnen,
Pfeffersauce und Kartoffelrösti 15,70 €



Fleischgerichte

74 *Mediterrane Schnitzel*

im Knuspermantel gebraten, auf Ratatouille- Gnocchi-
gemüse mit verschiedenen Kräutern 15,70 €

75 *Schweinemedallions im Speckmantel*

auf gebratene Apfelscheiben mit Calvadossauce
dazu Kartoffelrösti und gemischten Salat ^{4,7} 18,80 €

76 *Schweinemedallions vom Grill*

auf Champignon-Gorgonzola-Senfsauce, dazu reichen
wir gemischten Salat und Kroketten 18.80 €

77 *Rumpsteak „Madagaskar“ (250g)* **Premium**

angerichtet auf Butterbohnen, dazu
Bratkartoffeln und Pfeffersauce 26,70€

78 *Rumpsteak (250g)* **Premium**

mit angeschwenkten Champignons-Gemüseragout
dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter 26,70€

Qualitätsfleisch aus artgerechter Haltung



Fischgerichte

50 *Fischmixteller*

verschiedene Fischfilets natur gebraten auf Rote-Beete-Stifte, Schalotten in Olivenöl angeschwenkt dazu Basmatireis und Kräutersauce 19,60 €

51 *Kabeljaufilet vom Grill*

mit zerl.Butter,Petersilienkartoffeln und Salat 17,80 €

52 *Cataplana Portugiesischer Fischtopf*

mit Fischstreifen, Meeresfrüchten in fruchtiger Tomaten-Knoblauchsauce, Gemüse gekocht dazu reichen wir Basmatireis 17,90 €

53 *Lachsfilet vom Grill*

auf Rigatoni in Gorgonzolasauce mit Zucchini und Cherrytomaten 3 21,80 €

54 *Piccata vom Rotbarschfilet*

in Käse-Eihülle gebraten auf Tomaten Spaghetti, garniert mit Rucola und frisch gehobelten Parmesan 17,80 €



Fischgerichte

55 Seehechtfilet „Florentiner Art“

natur gebraten auf Rahmspinat

dazu reichen wir Petersilienkartoffeln

15,70 €

56 Seelachsfilet „Hamburger Art“

natur gebraten auf Butterbohnen

dazu Bratkartoffeln und Senfsauce

15,80 €

57 Fischteller „a la Plancha“

verschiedene Fischfilets natur gebraten auf Grill Gemüse

dazu reichen wir Baguette, Mojo-Rojo und Aioli ^{3,4} 19,80 €

58 Fischteller „Borkumer Art“

Fischfilets vom Grill natur gebraten auf Krabbensauce

mit Krabben, dazu Salzkartoffeln und Salat ⁴ 23,70€

59 Gespicktes Lachsfilet

mit getrockneten Tomaten und Basilikum auf Rahmspinat

dazu reichen wir Zitronen-Kartoffelpüree

21,70 €



Für unsere kleinen Gäste

Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat	8,70 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Salat	8,70 €
Spaghetti mit Tomatensauce	6,80 €

Dessert

<i>Minz-Basilikum-Panna Cotta</i> auf Waldfrucht-Kompott	7,80 €
<i>Mousse au Chocolat mit Himbeer-Mascarpone</i> auf Fruchtsauce	7,80 €

Deklarierungsflchtige Zusatzstoffe:

**1 mit Süßungsmittel, 2 mit Geschmackverstärker, 3 Farbstoff,
4 Konservierungstoff, 5 Pfosfat, 6 Antioxidionsmitteln, 7 geschwärzt,
8 kann die aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen,
9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 Coffeeinhaltig**