

Pasta

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 210 Spaghetti Carretierra
Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino, Basilikum | 6,90 € | 214 Rigatoni Funghi
frische Waldpilze, Knoblauch, Zwiebel, Kirschtomaten,
Tomatensahnesauce | 8,20 € |
| 211 Spaghetti all' Amatriciana
Speck, Knoblauch, Peperoncino, Basilikum,
frische Tomatensauce | 7,20 € | 215 Rigatoni di Manzo
Rumpsteakstreifen, Chili, Oliven, Knoblauch, Zwiebel, Tomatensauce | 9,90 € |
| 212 Spaghetti Carbonara
Speck, Zwiebel, Eigelb, Parmesan | 7,50 € | 216 Tagliatelle Petto di Pollo
marinierte Hähnchenbrust, Kräutersahnesauce | 9,50 € |
| 213 Spaghetti Pesto Negro
schwarzes Olivenpesto, Sardellen, Kirschtomaten,
Basilikum | 7,90 € | 217 Tagliatelle Scampi
Olivenöl, Scampi, Knoblauch, Chili, frischer Rucola, Parmesan,
Kirschtomaten | 9,90 € |
| 218 Hausgemachte Spinat Tortelloni
Spinat, Mascarpone, Ricotta, Pinienkerne, Kirschtomaten,
Knoblauch, Noilly Prat | 10,50 € | 220 Hausgemachte Tomaten Gnocchi
Speck, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Sherry | 10,00 € |
| 219 Hausgemachte Gorgonzola Gnocchi
Birne, Rucola, Riesling | 10,50 € | 221 Hausgemachte Fagotelli
Pecorino, Speck, Eigelb, Wintertrüffel, Rucola,
frische Pilze, Kirschtomaten | 12,50 € |

Bar Snacks

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 223 Nachos 3,50 € | 225 Eingelegte Kalamata Oliven 3,00 € |
| 224 Nachos mit Salsa 4,00 € | 226 Wasabi Nuts 3,00 € |

Burger

229 Vegi-Burger marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons	8,00 €
230 Chickenburger marinierte Hähnchenbrust	8,50 €
231 Hamburger Rindernackfleisch 180g	8,50 €
232 Cheddar Cheeseburger Rindernackfleisch 180g, Cheddar Cheese	9,00 €
233 Premiumburger Rindernackfleisch 180g, Cheddar Cheese, knuspriger Bacon	9,50 €
234 Feueriger Cheddar Cheeseburger Rindernackfleisch 180g, Cheddar Cheese, frische Habanero	9,50 €

Wählen Sie eine Beilage zu Ihrem Burger:

- Pommes Frites mit Heinz Ketchup und Heinz Mayonnaise,
- Hausgemachte Limetten Kartoffelecken mit SourCrème,
- Frittierte Zwiebelringe mit Aioli,
- Winterlicher Beilagensalat

Alle Burger werden auf frischen Burgerbrötchen mit hausgemachter Burgersauce, Salat, Röstzwiebeln, sauren Gurkchen und Tomaten serviert.

Vorspeisen

202 Bruschette	4,90 €
203 Beilagensalat mit Zimtcroustons	3,50 €
204 Winterlicher Blattsalat mit eingelegtem Zimtapfel und gerösteten Mandeln	6,50 €
205 Knusperkörbchen gefüllt mit Blutwurstragout an Feldsalat und gerösteter Knoblauchvinaigrette	6,90 €
206 Gegrilltes Portwein-Balsamico-Hähnchen auf Trauben Walnusschutney und Feldsalat	7,90 €
207 Carpaccio von Lachs und Seeteufel an Sesamhippe und würzigen Scampis	10,50 €

Suppen

200 Suppe vom Hokkaidokürbis mit gegrillten Scampis und Sesam	4,90 €
201 Klares Rindersüppchen mit Pilz-Speckstrudel	4,90 €

Gegrilltes Fleisch

Vom Lavastein

- 240 Premiumsteak 200g auf hausgemachten Kroketten
mit grünen Bohnen und Knusprühm,
Thymianjus 16,00 €
- 241 Rinderfilet 180g unter Spekulatiuskruste
auf Rahmspitzkohl, Kartoffelkrapfen
und Trüffeljus 19,00 €
- 242 Barbarie Entenbrust auf Pilz-Risotto
und süß-saurem Kürbis, Demi Glace 15,00 €
- 243 Geschmorte Kalbsbäckchen an cremiger
Parmesanpolenta und Wurzelgemüse 14,00 €

Unser Winterspezial für die kalten Tage

Fondue

ab 2 Personen mit hausgemachten Dips
und frischem Fleisch

247 Rind 16,00 € p.P.

248 Geflügel 14,00 € p.P.

249 oder gemischt 15,00 € p.P.

Beilagen:

Aioli, rote Honig-Currysauce, würzige
Sour Crème, Zwiebelringe, Limettenkartoffele-
cken, süß-saurer Kürbis, Oliven, saure Gürk-
chen, Mini-Mais

Gegrillte Speißspezialitäten

Vom Lavastein

250 Afrikanischer Geflügelsspeiß 11,90 €
getrocknete Aprikosen, Zwiebel, mariniert in Aprikosensauce

251 Teriyaki Geflügelsspeiß 12,50 €
Paprika, Schalotte, hausgemachte Teriyaki-Marinade

252 Scharfer Rindfleischspeiß 12,90 €
Habanero (!!! Achtung !!! Sehr scharf), Schalotte, Paprika

253 Lammkotelettspeiß 12,90 €
Peperoni, Schalotte, Knoblauch, mariniert mit Kräutern

254 Calamari-Scampi-Speiß 13,90 €
Limette, Zitrone, Knoblauch

Wählen Sie aus jedem der drei Beilagenfelder eine Beilage aus:

Beilage I: Aidi, scharfe Habanero-Salsa, rote Honig-Currysauce,
würzige Sour Crème

Beilage II: Pommes Frites, Zwiebelringe, Limettenkartoffelecken,
Süßkartoffelpüree

Beilage III: Schwarzwurzel-Karottengratin, Beilagensalat,
gegrillter Kürbis, Pilz-Spitzkohlgemüse

Frischer Fisch

244 Scampi-Muschelsugo mit frischen Aromen 15,00 €
in Bierbröttasse

245 Kabeljaufilet in der Duffolie auf 14,00 €
Süßkartoffeln und Mango-Chili-Salsa

Dessert

265 Sacherfudge an geschmorter Zimtbirne 5,20 €
und Rotweineis

266 Tonkabohnen Crème brûlée, Kiwigrütze 5,20 €
und Schokoladensorbet