

Menu

1. Melon Crush

14.00

Eisgekühlte Mischung aus Rucola, Melone, Gurke und zerbröseltem Feta, verfeinert mit gerösteten Walnüssen und fruchtiger Himbeer-Vinaigrette.

Mit goldbraun gebackenen Yufka-Röllchen.

Leicht, laut und liebenswert – der Sommer zum Löffeln.

2. Halloumelia

14.50

Ein Sommerlied zwischen zwei knusprigen Kartoffelpuffern: Gegrillter Halloumi trifft auf zarte Zucchini, begleitet von frischem Basilikumpesto und einem Hauch Preiselbeere.

Herzhaft, leicht und voller Geschmack – ein vegetarischer Genuss, der den Sommer auf den Teller bringt.

3. Tagliaviva

15.50

Zarte Tagliatelle mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, knackigem Sommergemüse und einer feinen Sahnesauce.

Abgerundet mit frisch geriebenem Parmesan – cremig, leicht und voller Geschmack.

4. Zandorée

16.50

Fein gebratener Zander, begleitet von grillmariniertem Gartengemüse und goldbraun gebackenen Ofenkartoffeln.

Ein harmonisches Gericht mit klaren Aromen – leicht, ausgewogen und voller Charakter.

5. Garnelenküsschen in Ingwerbutter

13.50

Saftige Garnelen, sanft in aromatischer Ingwerbutter und Knoblauch gebraten, entfalten ein feines Spiel aus Meeresfrische und würziger Eleganz. Serviert mit einem Stück Focaccia – zart, aromatisch und einfach unvergesslich

6. Schweineschnitzel „Wiener Art“

14.50

Kartoffelsalat oder Pommes, Preiselbeeren und Zitrone

7. Der scharfe Abschlager

11.50

Currywurst in pikanter Currysauce, dazu goldknusprige Pommes frites.

Ein ehrlicher Klassiker mit Drive – einfach abschlagen und genießen.