

## Aperitif des Monats

Prosecco mit Himbeerlikör	0,1 ltr.	7,00
---------------------------	----------	------

## Weißwein des Monats

Bremers Sommerwein, Rivaner QbA, Trocken	0,2 ltr.	6,50
Markgräfler Land	0,50 ltr.	15,50

## Rotwein des Monats

Lilium IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet, Trocken	0,2 ltr.	6,50
Toscana	0,50 ltr.	15,50

## Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen v	Klein	5,00
	Groß	7,20

Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet im Kernenmantel 4,5,8,11	Klein	7,50
	Groß	10,80

Rindercarpaccio mit Rosmarinmarinade, gerösteten Pinienkernen, Fleur de Sel und gehobeltem Parmesan 7,8		11,50
--	--	-------

Sizilianischer Salat - Orangenscheiben mit frischem Fenchel, Olivenöl, Salz und Pfeffer		8,90
--	--	------

## Suppen

Pfifferlingcremesuppe mit Zitronenöl 4,7,8		7,50
--	--	------

Tomatenrahmsuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto und gebratenen Garnelen 2,7,8, v		7,80
---	--	------

## Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Bandnudeln mit Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten und geröstetem Sesam 1,3,7,8,11	15,60
Cannelloni mit Frischkäse - Kürbisfüllung und Büffelmozzarella überbacken 1,7,8	14,90
Thymianpolenta mit Tomatensauce und mediterranem Gemüse 8,v	13,80
Hausgemachte Dinkel - Ravioli mit Pfifferling - Ricottafüllung auf Blattspinat 1,3,7,8	15,80
Hausgemachte Spinatknödel mit Curry, pikanter Apfel - Traubensalsa, frischen Pfifferlingen und Basmatireis 8,13,v	14,80

## Fleisch

Kaninchenkeule, mediterran mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern geschmort, auf hausgemachten Bandnudeln 1,3,8	16,80
Hausgemachte Basilikumspaghetti mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Schwarzwälder Schinken 1,3,7,8	16,30
Rinderrückensteak (220g) mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 7,8	22,80
Piccata Milanese - Kalbsmedaillons in Parmesan - Eihülle mit Tomatensauce und hausgemachten Basilikumspaghetti 1,3,7,8	22,50
Saftig gebratene Entenbrust mit Zitronengras, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 8	19,50

## Fisch (grätenfrei serviert)

Hausgemachte Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen Garnelen 1,2,3,8	18,50
Dorschfilet mit frischen Pfifferlingen und Basmatireis 4,8	19,50
Lachsforellenfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Basilikumspaghetti 1,3,4,7,8	19,80
Zanderfilet auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 4,6,8	18,80

## Überraschungsmenue (ab 18 Uhr)

Vegetarisch / Vegan	3 Gänge	25,80
	4 Gänge	29,90
Fisch oder Fleisch	3 Gänge	30,80
	4 Gänge	35,90
Fisch und Fleisch	3 Gänge	32,50
	4 Gänge	37,80

## Dessert

Gebrannte Caramelcreme mit Vanilleeis 7	Klein	4,50
	Groß	5,90
Rote Grütze mit Vanillesauce 3,5,7,8		4,50
Hausgemachte Orangen- Panna - Cotta mit Himbeermark 7,8		5,00
Kleine Auswahl aus der Mündener Käseecke 7,8		8,50
Überraschungsdessert „Die Reblaus“ 3,5,7,8		7,80