



Mediterrane Wochen

1. - 26. Juli 2026

Vorspeisen / Starters

Bruschetta ¹ 8,50 €

mit sonnengereiften Tomaten, frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl auf geröstetem Ciabatta
Bruschetta with sun-ripened tomatoes, fresh basil, and cold-pressed olive oil on toasted ciabatta

Oktopus-Carpaccio ⁴ 13,50 €

mit Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Kräuteremulsion Fenchel und Orangenfilets
Octopus Carpaccio with wild herb salad, cherry tomatoes herb emulsion, fennel, and orange segments

Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl ¹⁻² 15,80 €

serviert mit geröstetem Brot
Shrimp in garlic-chili oil served with toasted bread

Suppe / Soup

Paprika-Schaumsuppe ⁷ 8,50 €

verfeinert mit nativem Olivenöl
Bell Pepper Foam Soup finished with extra virgin olive oil

Hauptgerichte / Main Courses

Lammrücken ⁷⁻⁹ 34,50 €

mit Rosmarinjus, Kartoffelpüree und Ratatouille
Rack of Lamb with rosemary jus, mashed potatoes, and ratatouille

Kalbs-Saltimbocca ¹⁻³⁻⁷ 32,50 €

mit Salbei, Parmaschinken und Linguine
Veal Saltimbocca with sage, Parma ham, and linguine

Iberico-Schweinefilet 29,50 €

mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Iberico Pork Tenderloin with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes

Fischgerichte / Fish Dishes

Ganze Dorade vom Grill ⁷⁻² 34,50 €

mit Paella und mediterranem Gemüse
Whole Grilled Sea Bream with paella and Mediterranean vegetables

Garnelen-Linguine ¹⁻²⁻⁷ 26,80 €

mit Chili, Knoblauch und Hummersauce
Shrimp Linguine with chili, garlic, and lobster sauce

Vegetarisch / Vegetarian

Steinpilz-Ravioli ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 23,50 €

in Salbeibutter geschwenkt, mit sautierten Steinpilzen Parmesan, gerösteten Pinienkernen und frischen Kräutern
Porcini Ravioli tossed in sage butter, with sautéed porcini mushrooms Parmesan, toasted pine nuts, and fresh herbs

Dessert / Dessert

Tiramisu im Glas ¹⁻³⁻⁷ 11,50 €

Tiramisu in a glass