

# *Mediterrane Köstlichkeiten*

## **Anti Pasti Teller**

*(hausgemachte italienische Vorspeise)*

Paprika, Zucchini, Champignons, Mozzarella-Wrap,  
eingelegte Oliven, Parmaschinken und Salami aus der Toskana  
mit Baguette und Butter

**zwölfeurodreißig**

**kleine Portion      achteuroachtzig**

## **Garnelen im Knuspermantel**

mit knackigen Blattsalaten umlegt,  
Knoblauchcreme und Baguette

**achteuroachtzig**

## **Ofenkartoffel mit Kräuterquark**

und mediterranem Gemüse wie Paprika, Zucchini, Champignons und Tomaten  
gefüllt, überbacken mit Mozzarella

**neuneurodreißig**

zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

**zwölfeuroneunzig**

## **Gebratene Poulardenbrust**

mit pikanter Tomatensauce, mallorquinischem Kartoffel-Stampf  
und Blattsalaten mit einem Erdbeer-Rhabarber-Balsamico-Dressing

**vierzehneuroneunzig**

## **Schweinefilet „Mediterran“**

mit getrockneten Tomaten, Frischkäse, Oliven und Mozzarella gefüllt,  
umwickelt mit geräuchertem Bacon und im Ofen gegart, dazu servieren wir  
eine bunte Kartoffel-Gemüse-Pfanne

**sechzehneurofünfzig**

## **Filet vom norwegischen Fjord Lachs**

mit frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gebraten, angerichtet auf  
Zucchini-Gemüse in Limetten-Basilikum-Sahne und frischen Bandnudeln

**siebzehneurosiebzig**