

Suppe & Vorspeisen

**Tomaten-Basilikum-Suppe
mit Mozzarella & Röstbrot
4,50 €**

**Broccoli-Brie-Suppe
mit krossem Parmaschinken & Röstbrot
5,50 €**

**„Crispy Lachs Lollies“
knusprig gebratene Lachswürfel
Rucolasalat & Frischkäse-Feige-Honig Eis
7,50 €**

**„Trio Avocado“
Avocado auf marinierten Blattsalaten
mit Mozzarella & Bacon
7,90 €**

**„Sushi verkehrt“
die interaktive Vorspeise
Tandoori Chicken
Salatblätter & 2 Dipsaucen
und so geht's:
Chicken auf das Salatblatt → Dip drüber
→ zusammenrollen & genießen
6,90 €**

**Bruschetta originale
garantiert so wie in Italien!!
5,50 €**

Salate

„Bademeistersalat“
großer gemischter Salat mit
gegrillter Hähnchenbrust & frischem Obst der Saison
unsere Empfehlung: Joghurt-Zitronen-Dressing
11,90 €

„Seemannsgarn“
großer gemischter Salat mit
gebratenen Zucchini, Auberginen & Calamari
dazu empfehlen wir unsere
Tomaten-Kräuter-Vinaigrette
11,90 €

„Gourmet Salat“
karamellisierte Chicorée-Salat
mit Entenbrustwürfel & Orangenfilets
dazu empfehlen wir unsere
Honig-Senf-Dressing
12,90 €

zu allen Salaten servieren wir unser hausgebackenes Baguette!

Unsere Dressings auf einen Blick:

Joghurt-Zitronen-Dressing
Honig-Senf-Dressing
Tomaten-Kräuter-Vinaigrette
Passionsfrucht-Chili-Vinaigrette

Pasta

„Lasagne Bolognese“

Hier sei die Frage erlaubt, ist Bolognese gleich Bolognese?

Garantiert nicht, denn wer weiß schon das eine richtig gute Bolognese mindestens vier Stunden einkochen muss- und wir machen es genauso, mit viel Geduld und Leidenschaft.

Das Ergebnis- probieren Sie selbst!

9,90 €

„Gnocchi di Patate“

hausgemachte Gnocchi

mit unserer Bolognese im Parmesannest

10,50 €

„Penne con Rucola“

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen,

Kirschtomaten, Schalotten

Rucola & Grana Padano

11,90 €

„Pasta Basta“

grüne Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen

in Safran- Zucchini-sauce

12,50 €

„Pasta für Männer“

Sind Sie zu scharf bist Du zu.....

Orechiette mit

Salsiccia (scharfe italienische Salami),

Chilischoten, Paprika & feuriger Tomatensauce

9,90 €

Piattos

Die wohl dünnste Pizza der nördlichen Hemisphäre!

Hausgemacht und belegt mit:

“Else Elsass“

Flammkuchen war gestern!

Sauerrahm, Bacon, Zwiebeln

9,50 €

“ Paolo Prosciutto“

Parmaschinken, getrocknete Tomaten, Rucola,

Mozzarella & Oregano

11,90 €

„Gabriele Garnele“

Shrimps, Spinat, Knoblauch,

Käse & Oregano

11,50 €

Aus der Pfanne und vom Grill

„Hähnchen Gewickeltes“
Hähnchenroulade gefüllt mit getrockneten Tomaten & Mozzarella
das Ganze in Parmaschinken ,
mit lauwarmen Rucola-Tomaten-Balsamico, Gnocchi & Garnelenspies
15,50 €

„Beschwipster Argentinier“
argentinisches Rumpsteak
mit Whiskey- Pfeffer- Sauce
Röstkartoffeln & Beilagensalat
18,50 €

„Vatis Bestes“
saftiges Rinderfilet mit Steakbutter,
gebratenen Steinpilzen & Rosmarinkartoffeln
22,50 €

„Rolle rückwärts“
Rollbraten gefüllt mit glasierten Orangen-Chili-Zwiebeln,
karamellisierten Radicchio & Rosmarinkartoffeln
14,90 €

„Entenbrust Barombi “
rosa gebratene Entenbrust,
Kürbis Cappuccino, Orangen-Spitzkohl
und hausgemachten Röstitaler
17,90 €

„Versteckter Zander “
Zanderfilet mit Cherrytomaten-Kräuterkruste
Ratatouille & Rosmarinkartoffeln
16,90 €

„Der Teufel trägt Parma“
Saltimbocca vom Seeteufel,
mit tomatisierten Jus & hausgemachten Gnocchi
18,90 €

„Ein Pfund Gamba“
500 gr. frische Gambas zum selber „pulen“
mit zwei Dipsaucen
Salat & hausgebackenes Baguette
13,50 €

!!Achtung!!
Jeden Mittwoch
„Gamba Zamba“
Für alle Liebhaber:

1 Kilo
gegrillte Gambas
Salatbeilage
hausgebackenes Baguette
zweierlei Dipsaucen
ein Glas Wein

19,90 €

(geht auch zu zweit!!!)

Dessert

Ying & Yang
Schokocrème aus weißer & Vollmilchschokolade
mit Sambucasauce
5,00€

Crème Brulée
Der Klassiker
4,00€