



Hier kochen wir mit Liebe, essen mit Appetit, trinken mit viel Genuss
und lachen gerne mit Freunden...

Vorspeisen

Tafelspitzconsommé Sherry ★ Gemüsebrunoise ★ Kräuterflädle	8,50
Hummerschaumsüppchen Black Tiger Garnele ★ Crème fraîche	9,50
Siewekes Fischtopf Safransud ★ Dill ★ Gemüse	15,90
Frankies Kartoffelrahmsuppe	7,90

Zwischendurch

Vitello Tonnato vom Milchkalb Thunfisch-Kapern-Sauce ★ Baguette	17,50
Rote-Beete-Carpaccio eingelegter Schafskäse ★ Salatspitzen	16,50
Giovannis Anti-Pasti Variation eingelegte Gemüse ★ Schafskäse ★ Vitello Tonnato ★ ... ★ Baguette	22,50
Garnelen „Spanische Art“ Knoblauch ★ Olivenöl ★ Peperoni ★ Baguette	23,50
Gebackene Burrata auf Shakshuka	16,00

Hauptgang

Linguine in Trüffelrahm frisch gehobelter Trüffel ★ zwei Black Tiger Garnelen	32,90
Spicy Garlic Garnelen mit Tomaten-Pasta	26,90
Pikantes Teriyaki Gemüse mit Nudeln	22,50
Gegrilltes Ji Hao-Lachsfilet Vanillespitzkohl ★ Olivenstampf	34,90
Iberico-Kotelett zweierlei Möhren ★ provenzalische Kartoffeln	33,50
Zwei kleine Wiener Schnitzel vom Kalb Gurkensalat ★ Stampf ★ Preiselbeeren	33,90
US-Rumpsteak Schmorzwiebeln ★ Pommes Julienne ★ Béarnaise ★ Barolosauce	44,90

Dessert

Nur die Crème Brûlée	7,50
Früchte Crumble mit Vanilleeiscrème	8,50
Affogato	6,50
Nocke Mousse au chocolat mit selbstgemachter Vanilleeiscrème	9,50
Café Crème	3,50
Espresso	2,90
Doppio	3,90
Espresso Macchiato	3,10
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,40
Milchkaffe „Grande“	4,90