

Vorspeisen . starters



3erlei Dips . 15,50 €
Bärlauchfrischkäse . Sauce Aioli .
Tomatenchutney . Ofenbrot
assorted dips . wild garlic cream cheese . garlic sauce .
tomato chutney . oven bread (A(W),C,G,K)

Riesengarnele al ajillo .
Focaccia . Sauce Aioli
king prawn al ajillo . Focaccia bread . garlic sauce (A(W),B,G,I,J)



. mit 4 Riesengarnelen . with 4 king prawns (B) 20,00 €
. mit 8 Riesengarnelen . with 8 king prawns (B) 33,00 €

Rindercarpaccio . Wachtelei . 24,00 €
Rucola . Kapernmayonnaise . Parmesan . Focaccia
beef carpaccio . quail egg . rocket salad . caper mayonnaise .
Parmesan cheese . Focaccia bread (A(W),C,G,I,J)

*Unsere Genussempfehlung .
our enjoyment recommendation*

Tapasteller 20,50 €



Käse spanisch . Serranoschinken . Garnele . Thunfisch . Olive .
Tortilla . Büffelmozzarella . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot
assorted tapas . spanish cheese . Serrano ham . king prawn . tuna . olive .
tortilla . buffalo mozzarella cheese . garlic sauce . tomato chutney . oven bread
(A(W),B,C,D,G,H,I,J,O)



Fragen Sie auch nach unserer veganen Variante.
Ask about our vegan version.

Salate . salads



Blattsalat .

klein 13,50 € . groß 19,50 €

Karotten-Papayasalat süß-sauer .

Focaccia . Bärlauch Frischkäsecreme . Mungbohnesprosse

lettuce . sweet and sour carrot papaya salad . Focaccia bread .

wild garlic cream cheese . mung bean sprout (A(W),G,I,I)



Baby Leaf Salat

19,50 €

Himbeer-Vinaigrette . Feige mariniert .

Mandel karamellisiert

baby leaf salad . raspberry vinaigrette . marinated fig .

caramelized almond (J,H(Ma))



Caesar Salat

17,00 €

Romanasalat . French Dressing . Ei . Tomate .

Parmesan gerieben . Brotcroûton

Caesar salad . romaine lettuce . French dressing . egg . tomato .

grated Parmesan cheese . bread crouton (A(W),C,G,I,I)

Unsere Toppings für Salate

. Hähnchenbrust . chicken breast

8,50 €

. 2 Ziegenfrischkäse karamellisiert . 2 caramelized goat cream cheese

6,00 €

. Büffelmozzarella . buffalo mozzarella cheese (C)

10,50 €

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)

13,90 €

. 6 Garnelen . 6 king prawns (B)


21,00 €

. Thunfischfilet 150 g . tuna filet 150 g (D,F,K)



18,50 €



Suppen . soups

- Harira . 13,90 €
Marokkanischer Eintopf . Rindfleisch .
Linse . Kichererbse . Koriander
moroccan stew . beef . lentil . chick pea . coriander (I)
-  Süppchen von Tomate 8,90 €
soup of tomato (I)
-  Süppchen von Steckrübe . 9,50 €
Apfel . Curry
soup of turnip . apple . curry (I)

Risotto & Nudeln . risotto rice & noodle

-  Risotto . Parmesan . Shiitake Pilz . Spinat . 23,50 €
Granatapfelkern . Brillant Savarin
risotto rice . Parmesan cheese . shiitake mushroom . spinach .
pomegranate seed . Brillant Savarin cheese (G,I)
-  Spaghettini hausgemacht . Knoblauch . Parmesan gehobelt 16,00 €
homemade spaghettini . garlic . grated Parmesan cheese (A(W),C,D,G,I)
- Unsere Toppings für Risotto & Pasta
- . 4 Garnelen . 4 king prawns (B) 13,90 €
. 6 Garnelen . 6 king prawns (B) 21,00 €
 . Thunfischfilet 150 g . tuna filet 150 g (D,F,K) 18,50 €
-  Risotto & Pasta auf Wunsch vegan möglich.
Risotto & pasta vegan possible on request.

Meeresfrüchte & Fisch . seafood & fish



Velouté . Fisch . Meerestier .

klein 18,50 € . groß 36,00 €

Safran . Focaccia



soup . fish . seafood . saffron . Focaccia bread (A(W),B,C,D,G,I,K,N)



Seeteufel . Muschelkruste . Champagnerkraut

32,00 €

Apfelpüree . Kartoffelcroûton

monkfish . mussel crust . champagne cabbage . smashed apple .

potato crouton (A(W),C,D,G,N)



Fischvielfalt . Safran . Spinat . Spaghettini hausgemacht

40,00 €

variation of assorted fish . saffron . spinach . homemade spaghettini

(A(W),B,C,D,G,I,K,N)



Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Vielzahl von veganen Gerichten zu.

Sprechen Sie uns an!

We are also happy to prepare vegan dishes for you. Contact us!



Mediterrana Klassiker . classics



Shakshuka . Ofenbrot . Spiegelei

19,90 €

Shakshuka . oven bread . fried egg (A(W),C,I)



Grillkartoffel . Blattsalat mariniert . Kräutercreme

15,00 €

baked potato . marinated leaf salad . herbal cream cheese (G,I,J)

Unsere Toppings zu den Klassikern:

. Fetakäse . Feta cheese (G)

6,00 €

. 2 Ziegenfrischkäse karamellisiert . 2 caramelized goat cream cheese

6,00 €

. Büffelmozzarella . buffalo mozzarella cheese (G)

10,50 €

. Hähnchenbrust . chicken breast

8,50 €

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)

13,90 €

. 6 Garnelen . 6 king prawns (B)

21,00 €



. Thunfischfilet 150 g . tuna filet 150 g (D,F,K)

18,50 €



. Rindersteak 200 g . beef steak 200 g

25,00 €

Fleischiges . meat

Rumpsteak 200 g . Pilz-Spinatgemüse .

40,00 €

Kartoffelkuchen . Kräuterbutter tomatisiert.

rump steak 200 g . mushroom spinach vegetables . potato cake .

tomatoized herb butter (C,G,H,I)

Kalbsleber . Apfelpüree . Linsenragout .

31,90 €

Zwiebel gebacken . Spinat

calf liver . smashed apple . lentil ragout .

baked onion . spinach (A(W),C,G,I)

Süße Momente . sweet moments



Apfelstrudel warm . Calvados . Zartbitterganache . Walnusseis 12,50 €
Zubereitungszeit 20 Minuten

warm apple strudel . Calvados . bitter sweet chocolate ganache .
walnut ice cream (A(W),C,G,H(Pi,Wa,Ma,Ha))
preparation time 20 minutes



Erdnuss-Kirschgateau . Schokolade . 11,00 €
Pomelochutney . Zitronenschaum . Rahmeis

peanut cherry cake . chocolate . honey pomelo chutney .
lemon foam . ice cream (A(W),C,E,G,H(Pi,Wa,Ma))

Käsegenuss . cheese enjoyment



Brillant Savarin . Apfelragout . Sauerteigbrot hausgebacken 14,50 €
Brillant Savarin cheese . apple ragout . homemade sourdough bread (A(W,Ro),G,H)

Waffelzeit . waffle time

10 bis 18 Uhr



Mediterrana Waffeltraum . Sauerkirsche . Sahne . Rahmeis 9,90 €
Mediterrana waffle dream . sour cherry . whipped cream . ice cream
(A(H,W),H(M,H,W,Pi))



Fragen Sie auch nach unserer veganen Variante.
Ask about our vegan version.

Allergene Zuordnungsübersicht

Liebe Gäste,

wir bitten Sie bei Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl folgendes zu beachten:

Nachfolgend sind „**allergene**“ **Zutaten** aufgelistet, die bei empfindlichen Menschen Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Diese müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden, sofern sie in einem Lebensmittel als Zutat vorhanden sind, auch wenn es sich um die Zutat einer zusammengesetzten Zutat oder um sogenannte „carry-over-Zutaten“ aus Vorstufen oder um technologische Hilfsstoffe handelt:

- A** **Glutenhaltige Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- C** **Eier** und Eierzeugnisse
- D** **Fisch** und Fischerzeugnisse
- E** **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- F** **Soja** und Sojaerzeugnisse
- G** **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** **Schalenfrüchte** (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I** **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- J** **Senf** und Senferzeugnisse
- K** **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- L** **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M** **Lupine**
- N** **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- O** **Farbstoffe** E 100 – E 180
- P** **Stoffe zur Oberflächenbehandlung** E 901 – E 904, E 912, E 914 (gewachstes Obst)
- Q** **Süßstoffe**
- R** **Koffein**
- S** **Chinin, Chininsalze**
- T** **Taurin**



Vegetarische Köstlichkeiten



Vegane Köstlichkeiten



Verantwortungsvolle Fisch und Meeresfrüchtezucht asc



Zertifizierte Nachhaltige Fischerei MSC

allergen assignment overview

Dear guests,

we kindly ask you to consider the following when making your food and beverage choices:

Below is a list of "allergenic" ingredients that can trigger food allergies or intolerances in sensitive individuals. These must be listed in the ingredient list if they are present in a food item, even if they are an ingredient of a composite ingredient or so-called "carry-over ingredients" from previous stages or technological aids:

- A** **gluten-containing cereals** (i.e. wheat (W), rye (R), barley (G), oats (H), spelt (D), kamut(K) and products made from them
- B** **crustaceans** and crustacean products
- C** **eggs** and egg products
- D** **fish** and fish products
- E** **peanuts** and peanut products
- F** **soy** and soy products
- G** **milk** and milk products (including lactose)
- H** **nuts** (i.e. almond (Ma), hazelnut (Ha), walnut (Wa), cashew nut (Ca), pecan nut (Pe), Brazil nut (Par), pistachio (Pi), macadamia nut (Mac), Queensland nut (Q) and products made from them
- I** **celery** and celery products
- J** **mustard** and mustard products
- K** **sesame seeds** and sesame seed products
- L** **sulphur dioxide** and **sulphites** at a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l
- M** **lupin**
- N** **mollusks** (shellfish) and products derived from them
- O** **colorants** E 100 – E 180
- P** **surface treatment agents** E 901 – E 904, E 912, E 914 (waxed fruit)
- Q** **sweeteners**
- R** **caffeine**
- S** **quinine, quinine salts**
- T** **taurine**



vegetarian delights



vegane delights



Responsible fish and seafood farming ASC



Certified Sustainable Fisheries MSC