

Charmant
restaurant.

Speisekarte

Speisekarte

Speisekarte

katte Vorzpeizen

katte Vorzpeizen

katte Vorzpeizen



Antipasti-Teller
– 9,90 €

Mozzarella mit Tomaten und Balsamico ⁴
– 7,90 €

Olive, Peperoni und Fetakäse auf einem Teller ⁴
– 7,90 €

Artischocken mit Granatapfelsirup und Süßholz ⁴
– 9,90 €

Gratinierter Ziegenkäse, verfeinert mit Obst und Honig-Eiswein ⁴
– 11,90 €

warmer Vorspeisen

warmer Vorspeisen

warmer Vorspeisen



Teigröllchen mit Fetakäse, Süzme und Salat ⁴
– 7,90 €

Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Knoblauchjoghurt ^{4,9}
– 8,90 €

Panierter Fetakäse mit Süzme und Salat ⁴
– 7,90 €

Gemischter Vorspeisen Teller warm-kalt ^{4,9,13}
– 14,90 €

Garnelen in Knoblauch, Peperoni und Cherrytomaten ^{2,3}
– 12,90 €

Gebratenes Gemüse mit Süzme und Parmesan Käse ⁴
– 9,90 €

Babycalamaris mit Knoblauch und Dip ^{1,2}
– 13,90 €

Galate

Galate

Galate



Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Gemüse ^{2,3}
– 16.90 €

Gemischter Salat mit Lachsfilet ²
– 19.90 €

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet ,Champignons und Zwiebeln ⁴
– 16.90 €

Gemischter Salat mit Ziegenkäse mit Honig ⁴
– 16,90 €



Hauptpreise

Hauptpreise

Hauptpreise



Gegrilltes Roastbeef mit mediterranem Gemüse,
Kartoffelchips und Pfefferrahmsoße
– 24,90 €

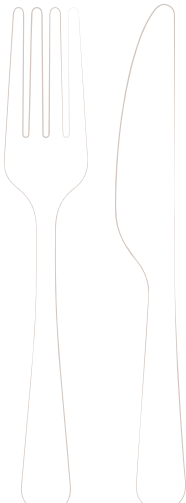
Gegrillter Lammspieß mit Grillgemüse und Reis
– 22,90 €

Gemischte Grillteller mit Grillgemüse und Kartoffelchips
– 24,90 €

Hähnchenspieß mit Grillgemüse und Reis
– 19,90 €

Gegrilltes Roastbeef mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffelchips ^{12,10}
– 24,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelchips ^{12,10}
– 22,90 €



Hauptpreise

Hauptpreise

Hauptpreise



Hähnchenschnitzel mit Kartoffelchips ¹¹
– 15,90 €

Lammkarree mit Gemüse und Bratkartoffeln
– 23,90 €

Gegrilltes Lammfilet mit Gemüse
und Rotwein-Dattelsauce, dazu Bratkartoffeln
– 27,90 €

Lammrücken auf Feigen-Gemüse-Bett
mit Feta-Käsesauce, dazu Bratkartoffeln ⁴
– 27,90 €



Fischgerichte

Fischgerichte

Fischgerichte



Gemischter Fischteller mit Gemüse ^{2,3}
– 23,90 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Spinat ²
– 21,90 €

Gegrillte Riesengambas mit Salat ^{2,3}
– 23,90 €

Wolfsbarchfilet mit Spinat ²
– 19,90 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir Kartoffeln als Beilage



Nudeln und Vegetarisches
Nudeln und Vegetarisches
Nudeln und Vegetarisches



Nudeln mit Spinat und Fetakäse ^{9,4}
– 13,90 €

Nudeln mit gegrilltem Lachsfilet und Gemüse ^{9,2}
– 18,90 €

Nudeln mit gebratenen Garnelen, Gemüse
dazu Rucola und Parmesan ^{9,3}
– 17,90 €

Gefüllte Aubergine mit Gemüse, Fetakäse dazu Reis ⁴
– 16,90 €

mediterrane Gemüsepfanne mit Fetakäse dazu Reis ⁴
– 16,90 €

Gebrantener Ziegenkäse mit Obst ⁴
– 13,90 €



Dessert

Dessert

Dessert



Hausgemachtes Tiramisu mit Vanilleeis und Sahne ^{1,4}
– 5,90 €

Gemischtes Eis mit Saisonfrüchten und Sahne ^{1,4}
– 5,90 €

Pürierte Feigen mit Walnüssen, dazu Vanilleeis und Sahne ^{1,4,8}
– 6,90 €

Joghurt mit Honig, dazu Trauben und Walnüsse, verfeinert mit Soße ^{4,8}
– 5,90 €

Dessert der Woche
– 4,90 €

Weinkarte

Weinkarte

Weinkarte



Offene Weine

Offene Hausweine	5,90 € (0,2 l)
Chardordonnay,	6,90 € (0,2 l)
Merlot, Rose	6,90 € (0,2 l)
Rioja	6,90 € (0,2 l)
Primitivo	6,90 € (0,2 l)
Graubugunder	7.90 € (0,2 l)
Lugana	6,90 € (0,25 l)
Weinschorle	

Flaschenweine

Weiss

Chardonay 12,5 %	23,90 € (0,75 l)
Grauer Bugunder	24,90 € (0,75 l)
Ca die Frati	33,90 € (0,75 l)
13% aus Italien/Lambardi	
Sauvignon Blanc	29,90 € (0,75 l)
13% aus Neuseeland	

Rotwein

Azabache Rioja	26,90 € (0,75 l)
14% aus Spanien	
Primitivo	27,90 € (0,75 l)
13% aus Italien	
Merlot	23,90 € (0,75 l)

Rose

Ca die Frati	33,90 € (0,75 l)
12,5% aus Italien/Rose	

Spirituzen

Spirituzen

Spirituzen



Aperitif

Hugo	7,90€
Granatapfelprosecco	7,90€
Aperol Spritz	7,90€
Lillet Wildberry	7,90 €
Raki auf Eis	5,90€
Hausgemachte Limonade	5,90€

Cocktails

Caipirinha	7,90 €
------------	--------

Spirituosen

Whiskeys

Jonny Walker	7,90 € (4 cl)
Jim Beam	5,90 € (4 cl))

Cognacs

Carlos P.	6,90 € (3 cl)
Calvados	6,90 € (3 cl)

Liköre

Aperol	3,90 € (4 cl)
Baileys	3,90 € (4 cl)
Averna	3,90 € (4 cl)
Ramazzotti	3,90 € (4 cl)
Mokka Likör	3,90 € (4 cl)

Bier und Gettrinken

Bier und Gettrinken

Bier und Gettrinken



Getränke

Ayran	- 2,20 € (0,2 l)
Coca Cola (Flasche)	- 2,90 € (0,2 l)
Coca Cola Zero	- 2,90 € (0,2 l)
Fanta	- 2,90 € (0,2 l)
Sprite	- 2,90 € (0,2 l)
San Pelligrino (Flasche)	- 2,60 € (0,25 l)
San Pelligrino (Flasche)	- 6,90 € (0,75 l)
Aqua Panna (stilles Wasser)	- 2,60 € (0,25 l)
Aqua Panna (stilles Wasser)	- 6,90 € (0,75 l)
Bitter Lemon (Flasche)	- 3,00 € (0,2 l)
Ginger Ale (Flasche)	- 3,00 € (0,2 l)
Tonic Water (Flasche)	- 3,00 € (0,2 l)
Säfte	- 2,90 € (0,25 l)
Saftschorle	- 2,90 € (0,25 l)
Malzbier (Flasche)	- 3,50 € (0,33 l)

Bier

Bitburger	- 2,70 € (0,25 l)
Bitburger	- 4,90 € (0,4 l)
Bitburger drive	- 2,90 € (0,25 l)
Bitburger Radler alkoholfrei	- 2,90 € (0,25 l)
Bolten Alt	- 2,70 € (0,25 l)
Bolten Alt	- 4,90 € (0,4 l)
Benediktiner	- 5,30 € (0,5 l)
Benediktiner alkoholfrei	- 5,30 € (0,5 l)

Warme Getränke

Warme Getränke

Warme Getränke



Warme Getränke

Tasse Kaffee	- 2,80 €
Tasse Espresso	- 2,80 €
Doppelter Espresso	- 2,90 €
Cappucino	- 2,90 €
Türkischer Mokka	- 2,90 €
Kakao	- 2,90 €
Latte Macchiato	- 3,20 €
Tee (verschiedene Sorten)	- 3,50 €
Frischer Pfefferminztee	- 3,50 €
mit Orangenscheiben	- 3,50 €
Frischer Ingwer Tee, Minze	- 3,50 €
Heiße Schokolade (hausgemacht)	- 3,50 €

Allergeninfo

Allergeninfo

Allergeninfo



Unsere Speisen können die nach der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten. Die jeweilige Kennzeichnung erfolgt durch Nummern hinter den Gerichten, welche Sie in der untenstehenden Legende finden.

Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann eine Kreuzkontamination mit anderen Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal – wir beraten Sie gerne.

- 1 = Ei
- 2 = Fisch
- 3 = Krebstiere
- 4 = Milch
- 5 = Sellerie
- 6 = Sesam
- 7 = Schwefeldioxid/Sulphite
- 8 = Erdnüsse
- 9 = Glutenhaltiges Getreide
- 10 = Lupinen
- 11 = Schalenfrüchte (z. B. Haselnüsse, Mandeln)
- 12 = Senf
- 13 = Soja
- 14 = Weichtiere



mediterrane küche.
mit herz und seele.

Charmant
restaurant.