



## SAISONAL

### Glückwird mehr, wenn man es teilt

Im Family Style alles auf den Tisch zum Teilen: sucht euch nach Wunsch aus!

#### Marinas Gazpacho

kalte, tomatisierte Gemüsesuppe

#### Bruschetta auf knusprigem Knoblauchbrot

mit frischen Tomatenwürfeln und Basilikum

#### hauchdünnes Carpaccio vom Rind

mit gebratenen Pilzen, Rucola, Pinienkernen,  
Parmesan und Pestomit 2 Scheiben  
geröstetem Brot und Dip

#### Tatar

frisch von Handgeschnitten, mit kleinem  
knackigen Salat und 2 Scheiben geröstetem  
Brot und Dip

#### gebratene Garnelen

mit Knoblauch und feinen Kräutern auf einem  
Raukenest mit 2 Scheiben geröstetem Brot und  
Dip, 5 Stück | jede weitere

#### Antipasti

Zucchini, gebratene und gefüllte Champignons,  
Paprika, Fenchel, Portweinzwiebeln, Serrano  
Schinken mit 2 Scheiben geröstetem Brot und Dip

#### gefüllte Spinat- Ricotta Ravioli

in Butter mit Kräutern und Babyspinat, Tomaten  
und gerösteten Pinienkernen

#### fangfrische ganze Maischolle

auf der Haut gebraten mit Bratkartoffeln,  
Speckstippe, und kleinem Gurkensalat

#### rosa aufgeschnittenes Roastbeef

mit knusprigen Bratkartoffeln, Remoulade  
und kleinem, knackigen Salat

#### 1 Pfund Braunschweiger Spargel

Wir servieren unseren Spargel leicht bissfest!

mit Drillingen und  
geschmolzener Nussbutter oder  
hausgemachter Hollandaise

+ weitere Butter oder Hollandaise

+Wiener Schnitzel  
+Rührei von 3 Eiern  
+geräucherter Ital. Schinken  
+Rumpsteak  
+Knurrhahn

Cheese- oder Chocolate Törtchen mit Vanilleeis  
Crème brûlée