

### „Vorspeisen“

<b>Grüne Spargelsuppe</b> , vegan mit Pfifferlingen & Mangold-Haselnuß Pesto 8	5,50
<b>Tomaten-Paprikasuppe</b> , vegetarisch mit Mozzarella-Spieß & hsgm. Dill-Dattel Pesto 6	5,50
<b>Antipasti „Weinscheunen Art“</b> Vitello Tonnato, Italienischer Salami, Parmaschinken, Aubergine, Champignons, Zucchini, Oliven, Tomate Mozzarella mit hsgm. Dill-Dattel-Pesto, Karotten, gegrillter Paprika 3,4,6,12,14	13,90
<b>Antipasti</b> , vegetarisch Tomate Mozzarella mit hsgm. Dill-Dattel Pesto, Oliven, Champignons, Zucchini, Aubergine, Karotten, gegrillter Paprika 3,4,6,12,14	9,90
<b>Vitello Tonnato</b> vom Kalbstafelspitz klassisch mit Thunfisch-Kapernsauce & Zitrone 3,4	11,90
<b>Garnelen Pfännchen</b> 12 Garnelen (geschält u. entdarnt) in hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter 2,6	13,90

### „Salatvariationen“

<b>Italia</b> , vegetarisch möglich Burrata & Parmaschinken, gebettet auf gemischten Blattsalaten, Oliven, gegrillten Auberginen- u. Zucchinischeiben mariniert mit hsgm. Himbeer-Balsamico Dressing 6,13,14	13,90
<b>Kräuterlachsfilet</b> mit Garnelen an gemischten Blattsalaten, Avocado, Cherrytomaten mariniert mit hausgemachtem Joghurt-Limetten Dressing 5,6,9	14,90
<b>Scharfer Gockel</b> Hähnchenbrustfilet mit Chili-Honig glasiert, an gemischten Blattsalaten, Cherrytomaten, Avocado, gerösteten Erdnusskernen mariniert mit hausgemachtem Joghurt-Limetten Dressing 5,6,9	14,90

### „Pasta“

Wahlweise mit frischen Spaghettini, Tagliatelle oder glutenfreien Penne	
<b>Pfifferlinge</b> , vegetarisch mit grünem Spargel, Cherrytomaten mit hsgm. Mangold-Haselnuß Pesto 1,3,8	14,90
<b>Bolognese</b> Bio Rinderhack in hausgemachtem Gemüse-Tomatensugo 1,3,6	13,90
<b>Venezia</b> Kalbsleber gewürfelt mit frischem Salbei 1,6	13,90
<b>Garnele Ruccola</b> 12 Garnelen (geschält und entdarnt), mit Cherrytomaten und Ruccola geschwenkt in hsgm. Dill-Dattel Pesto 1,2,3	17,90
<b>Mangold Lasagne</b> , vegetarisch frische Nudelblätter geschichtet mit Mangold, frischen Tomaten, hausgemachtem Gemüse-Tomatensugo, überbacken mit Parmesan & Mozzarella 1,3,6	11,90
<b>Lasagne al forno</b> frische Nudelblätter geschichtet mit Bio Rinderhackfleisch in hausgemachtem Gemüse-Tomatensugo, überbacken mit Parmesan & Mozzarella 1,3,6	13,90

### „Dessert“

<b>Panna Cotta</b> mit Melonen-Minz Salat 6	5,90
<b>Warmes Schokoküchlein</b> mit hausgemachtem Baily's-Eis 1,5,6	5,90
<b>Tartufo</b> dunkles Trüffelreis mit Eierlikör	5,90

### „Hauptspeisen“

<b>Rinderfilet</b> ca. 220g mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Bratkartoffeln und gemischtem Salat 3,6	28,50
<b>Kalbsleber</b> mit Apfelspalten, Zwiebeln auf hsgm. Kartoffel-Pastinakenstampf 1,6	17,90
<b>Lachsfilet mit Garnelen</b> auf frischen Tagliatelle mit Cherrytomaten in hausgemachtem Dill-Dattel Pesto 1,2,3	17,90
<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> mit Apfel-Joghurt-Schmandsauce, Zwiebeln u. Gurke serviert mit Bratkartoffeln 4,6,14	14,90
<b>Kalbsschnitzel</b> mit frischen Pfifferlingen in Rahm auf hausgemachtem Kartoffel-Pastinakenstampf Tagesgemüse 1,3,6	22,90
<b>Hähnchenbrustfilet</b> gegrillt mit frischen Champignons in Rahm, Tagesgemüse u. frischen Tagliatelle 1,6	17,90
<b>Roastbeef</b> mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensauce und gemischtem Salat 1,3,5	17,50
<b>Pfifferlings-Flammkuchen</b> , vegetarisch möglich mit Rahm, Parmaschinken, Frühlingslauch, Käse 1,3,6	13,90