

Mittelmeerküche a la carte

Vorspeisen

€

Lauwarmer Ziegenkäse im dünnen Strudelteig ^{2,3,9} an Traubenchutney und kleinem Salatbouquet	7,80
Ricottaküchlein an Tomatensalat ^{2,3,9} verfeinert mit Schalotten und frischem Basilikum	7,60
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanhobel	12,60

Vorspeisenbuffet... bedienen Sie sich einfach selbst	kleine Portion	5,00
eine Auswahl frischer Salate und hausgemachter Antipasti erwartet Sie	große Portion	7,50

Bruschetta tradizionale – mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum ^{3,5}	4,70
Bruschetta mit Räucherlachs, Tomaten und Oliven ^{3,4,9}	5,50
Crostini mit hausgemachter Oliven – Ziegenkäsepaste & Rosmarin ^{3,4,9}	5,50
Portion eingelegte schwarze und grüne Oliven ^{3,5}	3,90

Salate

Kleiner gemischter Salat	4,50
Insalata verde con Salmone ^{3,9}	10,80
Feldsalat und gebratene Streifen vom Wildlachs abgerundet mit einem Dressing aus grobem Dijonsenf	
Cäsar-Salat ^{3,9} knackiger Salat mit cremigen Kaperndressing, Buttercroutons, Parmesan und saftiger Hähnchenbrust	11,60

Suppen

Aigo boulido – klares Knoblauchsüppchen	4,50
Kühle Gemüse – Mandelsuppe nach mallorquinischer Art ^{3,8}	4,90

zu allen Vorspeisen, Salaten und Suppen reichen wir Ihnen frisches Ciabatta

Pasta klassisch & kreativ

€

Spaghetti alla Carbonara ^{2,9}	(Sahnesauce mit Schinkenspeck und Ei)	7,60
Spaghetti alla Matriciana ^{2,9}	(scharfe Tomatensauce mit Schinkenspeck und Zwiebeln)	7,60
Spaghetti Bolognese ^{2,9}	(Sauce aus Tomate, Gemüse und Hackfleisch)	7,80

Spaghetti della Casa – getrocknete Tomaten, Pinienkernen, Olivenringen angerichtet mit frischem Rucola und gehobelem Parmesan	10,80
--	-------

Tagliatelle mit Riesengarnelen ^{2,3} abgeschwenkt in Olivenöl und Knoblauch, verfeinert mit frischen Limetten	12,90
Penne mit zarten Streifen vom Schweinefilet ^{2,9} in leichter Gorgonzola – Spinat – Sauce	11,50
Extraportion frisch geriebener Parmesan ⁹	2,00

Leichtes mit und ohne Fisch

Doradenfilet al `Orange ^{3,9} auf einem Bett aus Mangold und gerösteten Kartoffelwürfeln	14,30
Gegrilltes Thunfischsteak auf hausgemachtem Ratatouille ^{3,9} serviert mit ofenfrischem Ciabatta	12,90
Gratinierte Mangold – Käse – Nocken ^{2,3,9} in fruchtiger Tomaten - Kräutersauce	9,00

Schade, daß man Wein nicht streicheln kann.
Kurt Tucholsky

Hauptgerichte

€

Pollo al limone ² Hähnchenschenkel aus der Zitronenmarinade an Gemüse – Graupen – Risotto und Thymianjus	11,70
„Costolette di maiale con salvia“ Schweinekotelett gefüllt mit Salbei, ² Panchetta, getrockneten Aprikosen und Knoblauch auf toskanischen Ofenkartoffeln und Paprika - Bohnengemüse	12,90
Lammrücken unter Rosmarinkruste an kräftiger Sauce ^{2,3} Cous Cous und geschmolzene Kirschtomaten	17,90
Scaloppine (Kalbsschnitzel) mit Aubergine und Pecorino überbacken ^{2,3} abgerundet mit Limonen – Balsamicojus, Salbeikartoffeln	16,20

Versuchungen sollte man nachgeben.

Wer weiß, wann sie wiederkommen!

Oscar Wilde

Dessert & Käse

Internationale Käseauswahl ^{6,9} mit Trauben und Oliven garniert, ofenfrisches Ciabatta	8,90
Süße Bruschetta ^{2,3,8} Brioche mit frischen Früchten und Honig – Creme – fraiche	5,70
Duett von hausgemachtem Erdbeer – Rhabarber Granita ^{2,3,8} und Espressosorbet	6,00

Sachsen classico

€

Terrine Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Majoran ⁹ frisches Landbrot	5,50
Geflügelwürzfleisch mit Emmentaler überbacken ⁹ Toast und Zitrone	5,80
Sportweltsalat - Variation von Blattsalaten und Gemüse ^{2,8,9} mit Putenbrust und Edelpilzkäse, Joghurt-Dressing	9,80
Rustikales Bauernfrühstück ^{2,8} Omelette mit Schinken, Zwiebeln und Kartoffeln dazu Gewürzgurke und Rohkost	8,60
Saftiges Schweineschnitzel ² mit frischen Rahmchampignons und Pommes frites	10,90
Rumpsteak (250g) ^{2,3} hausgemachte Kräuterbutter und Röstkartoffeln	18,00
Sächsische Wurst- und Schinkenauswahl aus dem Hause „Korch“ ^{2,3,6} serviert mit saurer Gurke, frischer Butter und Landbrot	10,50
Sächsische Quarkkeulchen ^{2,3,8} mit Apfelmus, Zucker & Zimt	4,80

*Wer nicht zu sündigen wagt
begeht die größte Sünde.
Erasmus von Rotterdam*