



VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

„Anti Pasti“ (Italien)

In Rosmarinöl gebratener Lammrücken - gegrillte marinierte Paprika,
Tomate mit Mozzarella - gebratene Knoblauchgarnelen
- Baguette und Aioli

€ 17,50

„Mezés“ (Griechenland)

gefüllte Weinblätter - gebackene Feigen mit Schinken & Frischkäse –
eingelegter Schafskäse – Rindersuvlaki mit Kafteri-Salata & marinierte Oliven
- Baguette und Tsatsiki

€ 16,50

„Tapas“ (Spanien)

Mit Schafskäse gefüllte Auberginenröllchen - Datteln im Speckmantel
marinierter Geflügelspieß - Spanische Salami - Baguette und Aioli

€ 16,90

„Bruschetta“ (Italien)

Bruschetta von Tomate und Oliven an Rucola und Parmesan

€ 7,50

Brotkorb

€ 2,50

Brotkorb mit Aioli oder Sour Cream

€ 4,50

SUPPEN

„Angebot des Tages“

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

€ 5,50

**JEDEN DONNERSTAG SPARERIBS (KRÄUTER ODER CHILI) ZUM SATTESSEN
MIT STEAKHOUSE-POMMES, KRAUTSALAT UND BBQ- SPARERIB-SAUCE
14,80 € PRO PERSON**



FRISCH & KNACKIG

„Choriatiki“ (Griechenland)

Griechischer Bauernsalat mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Peperoni und Oliven

Probierportion € 4,50

Liebhaberportion € 9,50

„Salad Sosaties“ (Südafrika)

Blattsalate mit fruchtig-pikantem Dressing im gebackenen Weizenfladen mit lauwarmer Feige und zwei marinierten Geflügelspießen

€ 12,80

„Per dispeto“ (Italien)

Mild geräuchertes Lachsfilet mit Parmesanspänen auf Rucola-Tomatensalat in Balsamicovinaigrette

€ 17,20

Zu allen Salattellern servieren wir Ihnen eine kleine Portion ofenfrisches Baguette.

Beilagensalat mit Senf-Honig-Dressing

€ 3,50

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Schinken

€ 7,50

Griechischer Flammkuchen

Dinkel-Flammkuchen mit Fetakäse, Feigen, Äpfeln, Nüssen & Honig

€ 8,50

Spanischer Flammkuchen

Flammkuchen mit Pute, Chorizo, Manchego und Rucola

€ 8,50

Süßer Flammkuchen

Flammkuchen mit geraspelten Äpfeln, Amaretto-Rosinen und Zimt & Zucker

€ 7,50



INTERNATIONALE GRILL- UND OFENGERICHTE

„Lamsaal“ (Afrika)

Lammrücken mit Tomaten-Limonen-Joghurt, Bulgursalat mit Rosinen, Aprikosen und Mandelstiften, geröstetes Knoblauchbrot € 21,00

„Filetto di maiale“ (Italien)

Schweinemedallions mit Schafskäse auf Tagliatelle, Gurken und getrockneten Tomaten in Pfefferbeerensauce € 17,80

„Souvlaki“ (Griechenland)

Zwei marinierte Schweinefleischspieße mit Paprika-Kritharaki und Tsatsiki, dazu Krautsalat mit griechischem Joghurt € 15,50

„Buffalo Steak & Scampi“ (USA)

Rinderfiletmedaillon mit Speck umwickelt und gebratene Garnelenschwänze auf Salat von Rispen Tomaten und Zwiebeln, Baked Potato-Scheiben – Sour Cream € 22,80

„Salmone e Crostini“ (Italien)

Gebratene Lachsfiletschnitte an Crostini mit gegrillter Paprika und Frischkäse, Rucolabukett mit geriebenem Parmigiano, Pesto € 18,80

Rumpsteak (ca. 220 g)

auf pikantem Tomaten-Kräuter-Confit mit Steakhouse-Pommes, Blattsalat mit Senf-Honig-Dressing € 18,90

BBQ-Ribs (Kräuter oder Chili)

mit Steakhouse Pommes, Krautsalat & Nick BBQ-Spareribs-Sauce € 16,90

RILA-Burger mit Rindersteak, Speckscheiben, geschmorte Zwiebeln, Tomaten-Chili-Salsa und Süßkartoffel-Pommes € 12,50



PASTAGERICHTE

„Tagliatelle con Merluza“ (Spanien)

Seehecht im Serranoschinkenmantel auf Tagliatelle in Rucolapesto € 15,80

„Tagliatelle con funghi“ (vegetarisch)

Tagliatelle in Traubensauce mit gerösteten Walnüssen und gebratenen Kräuterseitlingen € 13,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

„Piratenteller“

Räuberteller und Enterhaken zum Überfallen des Nachbartellers € 0,00

„Kinderteller“

Steakhouse-Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise € 2,50

Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise € 3,00

„Nudeln“

Tagliatelle mit Butter und Tomatensauce € 3,50

„Schweinemedailon“

Kleines Schweinemedailon mit Pommes Frites € 6,50

STRENG GENOMMEN HAT NUR EINE SORTE BÜCHER DAS GLÜCK
UNSERER ERDE VERMEHRT: DIE KOCHBÜCHER.
(Joseph Conrad)



SÜßE DESSERT-VERFÜHRUNG

Spanischer Mandelkuchen mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,50
Griechischer Joghurt mit Honig, Mandelcrunch und Aperol-Gelee	€ 6,00
Hausgemachtes Zitronenparfait mit Erdbeeren	€ 6,00
Dessertvariation ab 2 Personen	€ 7,50 pro Person
Tasse Kaffee	€ 2,20
Milchkaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,20

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIEßEN EINE KUNST.
(François de la Rochefoucauld)