

**Täglich wechselnde Mittagsgerichte**  
**Donnerstag 21.09.2017**  
 12:00 - 16.00

<b>Tagessuppe</b>	<b>Kürbiscreme mit Kürbiskerne und Kürbiskernöl</b>	4.90
<b>Tagesteller</b>	<b>„Stifado vom Kalb“ griechisches Gulasch in Mavrodaphne und Perlzwiebeln geschmort mit Püree</b>	<b>8.90</b>
<b>Vorspeisen/Salate</b>	<b>Vitello Röllchen mit Rucola und Aioli gefüllt mit Cherrytomatensalat und Senf Dressing</b>	8.90
	<b>Rote Linsenpuree mit Txistorra Chorizo</b>	6.90
	<b>„Caprese“ Mozzarella mit Pesto, Rucola und französischer Ochsenherz Tomate</b>	9.90
<b>Flammkuchen</b>	<b>Elsässer, mit Bauchspeck und Zwiebeln</b>	8.90
	<b>Schinken, Tomatensauce, Kochschinken, Mozzarella</b>	8.90
	<b>Salami, Tomatensauce, Txogitxu Salami, Mozzarella</b>	9.90
	<b>Lomo, Tomatensauce, Rucola, Lomo Sidreria</b>	9.90
	<b>Neu!!!! Bresaola, Creme fraiche, Bresaolastreifen, eingelegte Paprika</b>	10.90
<b>Aufläufe/Pasta</b>	<b>Tagliarini bicolore mit Austernpilze und Rinderfiletstreifen in Tomatensauce und Gravieria</b>	14.90
	<b>Spaghetti mit frischen Miesmuscheln in Knoblauch Weißwein Sauce</b>	11.90
	<b>Agnolotti Caprese</b> Mit Tomaten und Mozzarella gefüllte Ravioli in Basilikum Pesto	12.90
<b>Hauptgerichte</b>	<b>Hahnenhaxen aus dem Ofen</b> Pikant gewürzt, mit Basmatireis und Briamgemuse	11.90
	<b>Filet vom Loup de Mer</b> in Safransauce mit Salatbouquet und Zitronenkartoffeln	11.90
	<b>Geschmorte Ochsenbäckchen vom Txogitxu Rind</b> in Rotweinsauce auf Süßkartoffel Püree und grünem Spargel	12.90
	<b>Ragout vom Seeteufel</b> in Ajvar und Mavrodaphne mit Zitronenkartoffeln	11.90
	<b>Grillbratwurst vom Lavastein Grill</b> mit Krautsalat, Pommes und Paprikasauce	9.90
	<b>Kalbshackbraten gefüllt mit Manouri und Walnüssen</b> auf Tomatensauce, Basmatireis und Mangoldgemuse	9.90
<b>Tagesdessert</b>	<b>Hausgemachtes Eis verschiedene Sorten je Kugel</b>	2.00
	<b>Schoko-Lava-Küchlein frisch aus dem Ofen mit 1 Kugel Eis</b> (Bitte 15 Minuten Wartezeit beachten)	5.90