

Bistrokarte

Kleinigkeiten auch zum Teilen...

- +++Oliven-Öl aus der Toskana mit Apfel-Balsamico aus dem
Holzfass und dazu Brot vom Stadtbäcker+++
5,00€
- +++ Schale mit frischen, grünen sizilianischen Oliven +++
5,50€
- +++Wurst- und Schinkenspezialitäten+++
+++Erlesene Käseauswahl+++
+++oder von Beidem+++
- +++ Spezialitäten (3 -4 Variationen) +++
11,00€
- +++ Spezialitäten (5 - 6 Variationen) +++
16,00€

Aus dem Ofen

+++Elsässer Flammkuchen+++

(Zwiebel & geräucherten Speck)

14,90€

+++Flammkuchen Ziegenkäse+++

(Ziegenkäse, roten Zwiebeln, Thymian & Honig)

16,50€

+++Flammkuchen Thunfisch+++

(Thunfisch, schwarze Oliven & Dill)

16,50€

+++Flammkuchen Zucchini mit Kürbiskernen+++

(Zucchini, Mozzarella, grünem Pesto & Kürbiskernen)

15,50€

Highlight des Monats

+++Burrata di Stracciatella+++

(Mit Brot vom Stadtbäcker und Parmaschinken)

10,50€

Unsere Pastavariationen

+++Steinpilzravioli in einer Trüffel-Sahne-Sauce+++

15,90€

+++Fagottini mit Basilikum-Tomaten Sugo+++

(Fagottini sind kleine sizilianische Bündel aus Nudelteig, gefüllt mit Ziegenkäse Ricotta, Pinienkernen und Orangensaft)

15,90€

+++Lachsravioli in einer Trüffel-Sahne-Sauce+++

15,90€

Süße Versuchung

+++ „Anno1910-Signature-Schokoladenplatte“ +++

(5 hochwertige Schokoladen von der Rausch Schokoladenmanufaktur)

11,90€

mit Weinbegleitung

(Entdecken Sie die Harmonie von Wein und Schokolade mit drei von unseren Sommeliers ausgewählten Weinen in Probiergröße)

15,00€

+++ Schokoküchlein mit flüssigem Kern+++

Serviert mit einer Waldbeeren-Sauce

9,50€