

Mediterrane Leckerbissen zum Wein

kalte Leckerbissen:

Antipasti della Casa

Kirschaprika - pikante Frucht mit Kräuterfrischkäse gefüllt; **Pomodori secchi conditi** - sonnengetrocknete Tomaten mit mediterranen Kräutern mariniert; **große grüne Oliven** aus Apulien; **Cipolle Borettane** - junge Zwiebelchen auf der Holzkohle gegrillt und in mildem Balsamico eingelegt; frische **Champignons** - mit Knoblauch und mediterranen Kräutern geschmort

7,90 €

Aioli LetscheBacchus - das Original! die berühmte, nach traditionellem Hausrezept hergestellte Knoblauch-Creme

5,70 €

Crema al Tonno

Creme aus Thunfisch, Kapern, Tomaten, Staudensellerie, Paprika, Oliven und viel frischen mediterranen Kräutern

5,90 €

Riesenkapern

große aromatische Kapernbeeren

3,90 €

Salami vom Toskana Wildschwein

in der berühmten Traditions-Metzgerei Falorni im Örtchen Greve im Chianti wird diese Salami aus magerem Wildschwein- und bestem Schweinefleisch nach einer überlieferten Gewürz-Rezeptur sorgsam von Hand hergestellt und an der Luft getrocknet

6,90 €

Diabolo

pikante, würzig-aromatische Bauern-Salami aus Kalabrien

5,80 €

Camembert-Schinken

ein sehr magerer Schinken, der während seiner Reifezeit mit dem Edelschimmelpilz camemberti eingerieben wurde. Dadurch bekommt er eine feine weiße Kruste und es entsteht eine tolle Geschmacks-Kombination aus der typischen Camembert-Note und dem zarten Schinken-Aroma

6,90 €

Prosciutto di San Daniele

mindestens 16 Monate gereift, feinstrukturiert und zartrosa. Tolles, aromatisch-süßliches Aroma mit vollem Bouquet und Anklängen von Melonen und frischem Gras. Ein kulinarischer Klassiker von bester Qualität!

7,90 €

Juncu - Formaggio Sardo

dieser Halbhartkäse ist ein perfektes Beispiel für die sardische Käsekunst! Gewonnen aus bester Schafs- und Ziegenmilch der Insel reift er, in traditionellen Binsengras-Formen gewickelt, für etwa 90 Tage. Anfänglich zeigt er ein leicht herbes Aroma mit würzigem Geschmack. Am Gaumen wird er aber zusehends milder und ist im Abgang dann fast schon cremig-weich. Dazu servieren wir etwas Erdeer-Balsamico-Dip

7,80 €

Taleggio mit Feigensenf

cremiger Kuhmilchkäse, mit einer schönen Fülle an feinen Aromen. Wir servieren diese klassische lombardische Spezialität mit dem, unserer Meinung nach, allerbesten Feigen-Senf der Welt!

7,60 €

warme Leckerbissen:

Lamm auf Piemonteser Art

Lammrücken mit frischen Kräutern mariniert und auf dem Grill rosa gebraten - serviert mit einem kräftigen Barolo-Sößchen und einem kleinen, mit saisonalen Zutaten verfeinerten Risotto

12,90 €

Riesengarnelen „natur“

fünf Riesengarnelen-Schwänze mit bestem Olivenöl, etwas feinem Fleur de Sel und einem kleinen Spritzer Limettensaft auf dem Grill gebraten, serviert mit etwas Aioli

11,90 €

Maurische Spieße

Hähnchenbrust-Filet und Datteln mit orientalischen Gewürzen fein mariniert und auf dem Grill gebraten, dazu servieren wir etwas Minze-Joghurt-Dip

10,90 €

Pollo al Gorgonzola

zart geschmortes Hähnchenbrust-Filet, serviert in einem feinen Gorgonzola-Käse-Sößchen mit Walnüssen und frischen Weintrauben

10,90 €

Filet auf Mallorcinische Art

mit roten Zwiebelchen und Chili angebratene Filet-Streifen vom Kraichgauer Landschwein, serviert in einem Orangen-Sößchen, verfeinert mit etwas frischem Koriander

11,90 €

Landschinken & Schafskäse

feiner toskanischer Landschinken, gefüllt mit Schafskäse und frischen mediterranen Kräutern - in bestem Olivenöl kurz angebraten und mit einem hausgemachten Melonen-Sorbet serviert

9,90 €

Rinderfilet Dijon

Streifen vom Rinderfilet - bestes Fleisch von Weide-Rindern aus dem heimischen Nordschwarzwald - geschmort in einer aromatischen Soße aus würzigem Dijon-Senf, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern, trockenem Portwein und etwas Sahne

13,90 €

Gefüllte Champignons

mit Kräuter-Frischkäse und würzigem Schafskäse gefüllte frische Champignon-Köpfe, im Ofen mit etwas feinem Knoblauchöl gebacken

7,90 €

Ziegenkäse & Wildkräuter-Pflücksalat

Ziegen-Frischkäse im Ofen leicht gratiniert, serviert mit einem kleinen Wildkräuter-Pflücksalat, Walnüssen und etwas aromatischem Aprikosen-Chutney

9,90 €

Zu allen Gerichten reichen wir **ofenfrisches Ciabatta** und **Baguette!**

Weitere Leckerbissen und saisonale Empfehlungen finden Sie auf unserer Tageskarte