

# Suppen & Vorspeisen

## Mediterrane Tappas & Besonderes

Vorweg was Besonders,  
Mousse von heimischen Räucherfischen  
mit frischen Tomaten und geröstetem Ciabatta, 5,00

\*\*

---

\*\*

Asiatische Hühnersuppe  
mit Kokos und Zitronengras,  
Hühnerfleisch, leicht pikant, Koriander, 4,50

\*\*

Original spanische Aioli,  
Knoblauchcreme mit Oliven und Ciabatta, 4,00

\*\*

FrISCHE Tomaten-Bruschetta, Stück 2,00

\*\*

Gebackener Schafskäse  
an Honig-Feigensauce, kleine Salatgarnitur, 6,00

\*\*

Warme Datteln im Speckmantel  
mit pikant-süßer Sauce an Salatgarnitur,  
4 Stk. 5,50 (8 Stk. 9,00)

\*\*

# Vorspeisen & Mediterrane Tappas & Besonderes

\*\*

Garnelen in heißem Olivenöl  
(frische Kräuter, Chili und Knoblauch)  
serviert mit Salat,  
8 Stück 12,00 (5 Stück 10,00)

\*\*

Rindercarpaccio  
mit Balsamico Olivenöl, gebratenen  
Champignons und Parmesanhobeln, 11,00

\*\*

Schondorfer Vorspeisenteller:  
- 2 Stk. Datteln im Speckmantel mit pikanter Sauce,  
- 2 Stk. Garnelen im Öl  
(frische Kräuter, Chili und Knoblauch)  
- spanische Aioli, Knoblauchcreme mit Oliven,  
- gebackener Schafskäse, Honig-Feigensauce  
an kleiner Salatgarnitur,  
10,50 pro Person  
ab 2 Personen 8,50 pro Person

\*\*

# Salate

\*\*

## Mediterraner Salat

bunte Salatvariation mit frischen gebratenen Gemüse  
und mariniertem Schafskäse, 12,00 (kleiner 10,00)

\*\*

## Streifen von der französischen Maishühnchen-Brust

und frische Champignons gegrillt  
auf bunten gemischten Salaten, 13,50 (kleiner 11,50)

\*\*

## Feurige Rinderlenden-Fetzen vom Grill

mit gerösteten Kürbiskernen auf frischen bunten Salaten,  
13,50 (kleiner 11,50)

\*\*

## Salat Fischerin,

grätenfreie Edelfischfilets und Garnelenschwänze vom Grill  
auf gemischten bunten Salaten, 13,50 (kleiner 11,50)

\*\*

## Salat „Monte & Mare“

grätenfreie Edelfischfilets, Garnelenschwänze und  
Rinderlendenfetzen auf gemischten bunten Salaten,  
13,50 (kleiner 11,50)

\*\*

# Pasta & Vegetarisches

\*\*

## Spaghetti mit gebratenen Garnelenschwänzen (ohne Schale)

Kirschtomaten, Olivenöl, Knoblauch, wenig Chili,  
Parmesanhobeln und frischen Kräutern, gemischter Salat,  
14,00 (kleiner 12,00)

\*\*

## Spaghetti mit Kirschtomaten,

Olivenöl, Knoblauch, wenig Chili, Parmesanhobeln und  
frischen Kräutern, gemischter Salat, 11,50

\*\*

---

\*\*

## Hausgemachte Rasknödel,

gefüllt mit Mozzarella, Blattspinat, gerösteten Kürbiskernen  
und frischen Kräutern, hellbraune Butter und Parmesan,  
dazu gemischter Salat, 13,50 (kleiner 11,50)

\*\*

## Frisches gebratenes Pfannengemüse

und Kartoffeln mit gerösteten Kürbiskernen und Tomatenwürfeln  
im selber-gebackenen Brotwecker'l serviert, erotische Gewürze,  
dazu ein gemischter Salat,  
auf Wunsch mit frisch gehobeltem Parmesan, 13,50

\*\*

# Fischgerichte

\*\*

## Zackenbarsch-Filet vom Grill,

*(grätenfrei, sehr schmackhaft mit festem Fleisch)  
in Mango-Limettsauce mit frischem Koriander;  
dazu Basmati-Wildreis und frisches Gemüse,  
16,00 (kleiner 14,00)*

\*\*

## Red Snapper-Filet vom Grill (grätenfrei)

*“italienisch“ mit Knoblauch, frischen Kräutern und  
Tomatenwürfeln, dazu Bandnudeln und frisches Pfannen-Gemüse,  
16,00 (kleiner 14,00)*

\*\*

## Schondorfer Fischtopf

*Grätenfreie Filets vom Zackenbarsch und Red Snapper mit  
schalenlosen Garnelen, frischen Gemüsen, Kräutern und Tomate  
in feiner Fischbrühe gegart, dazu Basmati-Wildreis, 16,00*

\*\*

# Hauptgerichte

\*\*

## Chili con carne (scharf)

mit gemischtem Beilagensalat, 11,00 (kleiner 9,00)

\*\*

## Hausgemachte Fleischpflanzerl

in leichter Senf-Sahnesauce mit Bandnudeln  
und gemischtem Salat, 12,00 (kleiner 10,00)

\*\*

## Schweinelendchen (Schweinerücken) vom Grill

mit frischen Champignons in Sahne, Butterspätzle  
und gemischtem Salat, 13,50 (kleiner 11,50)

\*\*

## Französische Maishühnchen-Brust vom Grill,

mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln gefüllt,  
dazu eine kräftige Trüffel-Portwein-Sauce und angebratene  
Basilikum-Gnocchi, gemischter Salat, 16,00

\*\*

## Zartes argentinisches Rinderlendensteak vom Grill

mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter  
und gemischtem Salat,

220 Gramm 17,50      300 Gramm 21,00

\*\*

# Nachspeisen

\*\*

## Blaubeerpfannkuchen

mit Ahornsirup und Vanilleeis in der Pfanne serviert,  
7,00 (kleiner 6,00)

\*\*

## Gemischte Sorbets,

Mango, Zitrone, Erdbeere, und frischen Früchten, 7,00

\*\*

Hausgemachte original-französische

## Crème brûlée

und frischen Früchten, 6,00

\*\*

Anna's hausgemachter

## warmer schokoladiger Schokokuchen,

mit Vanillesauce und frischen Früchten, 5,50

\*\*