

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,
14,50 (kleiner 12,50)

**

Spaghetti mit Kirschtomaten,

Olivenöl, Knoblauch, wenig Chili, Parmesanhobeln und
frischen Kräutern, gemischter Salat, 12,00

**

.....

**

Hausgemachte Rasknödel,

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

**

Ravioli al Tartufo nero

(gefüllt mit schwarzem Trüffel, Ricotta und Parmesan)
in leichter Kürbissahne mit frischen Tomatenwürfeln,
gerösteten Kürbiskernen, dazu gemischter Salat

oder

mit zerlassener Butter, Parmesan, Tomatenwürfeln und Rucola,
dazu gemischter Salat,

14,00 (kleiner 12,00)

als Vorspeise ohne Salat, 7,50

**

Fischgerichte

**

Schondorfer Fischterrine

Grätenfreies Filet vom Red Snapper mit schalenlosen Garnelen, frischen Gemüsen, Kräutern und Tomate in feiner Fischbrühe gegart, dazu gemischter Salat und Ciabatta, 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)

**

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

**