

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, 3,50

**

Frische Tomatenbruscetta, 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)

**

Gebratene Kalbsfetzen vom Grill

und gebratenen Champignons 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 & Fischgerichte

**

Spaghetti mit gebratenen Garnelenschwänzen (ohne Schale)

Kirschtomaten, Olivenöl, Knoblauch, wenig Chili,
Parmesanhobeln und frischen Kräutern, gemischter Salat,
13,50 (kleiner 11,50) (G,K,M,Ö,S,F)

**

Spaghetti mit Kirschtomaten,

Olivenöl, Knoblauch, wenig Chili, Parmesanhobeln und
frischen Kräutern, gemischter Salat, 11,50 (G,K,M,Ö,S,F)

**

Hausgemachte Rasknödel,

gefüllt mit Mozzarella, Blattspinat, gerösteten Kürbiskernen
und frischen Kräutern, hellbraune Butter und Parmesan,
dazu gemischter Salat, 13,00 (kleiner 11,00) (G,M,Ö,S,F)

**

Hausgemachter mediterraner Gemüsestrudel,

gefüllt mit frischen Gemüsen, Schafskäse, Oliven und Tomate,
dazu Kräuter-Creme- Fraiche,
gebratene Kartoffeln und gemischter Salat, 13,50 (G,M,Ö,S,F)

**

Dorade Royal -Filet vom Grill (grätenfrei) rösch auf
der Haut gebraten in Tomaten-Limetten-Butter; dazu gebratene
Kartoffeln und frisches Gemüse, 15,50 (kleiner 13,50) (F,S,F)

**

Red Snapper-Filet vom Grill (grätenfrei),

“italienisch“ mit Knoblauch, frischen Kräutern und Tomaten-
würfeln, dazu Bandnudeln und frisches Pfannen-Gemüse,
15,50 (kleiner 13,50) (F,G,Ö)

**

Hauptgerichte

**

Chili con carne (scharf)

mit gemischtem Beilagensalat, 11,00 (kleiner 9,00) (G,A,S)

**

Hausgemachte Fleischpflanzerl

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

**

Schweinelendchen (Schweinerücken) vom Grill

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

**

Salimbocca,

Kalbschnitzel natur vom Grill mit Serano-Schinken und
Salbeiblatt gefüllt dazu eine kräftige Trüffel-Sauce und angebratene
Basilikum-Gnocchi, gemischter Salat, 16,00 (kleiner 14,00) (G,T)

**

Zartes argentinisches Rinderlendensteak vom Grill

mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter
und gemischtem Salat,

220 Gramm 17,50 300 Gramm 21,00 (M,S)

**

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

**

Hausgemachtes Maracuja-Eisparfait

mit einem Hauch von Chili an frischen Früchten, 6,50

**