

Vorspeisen



Wussten Sie schon?

Das bekannteste Bruschettarezept ist wohl das mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Knoblauch, doch ist das auch das Original? Nein! Sie entstand ursprünglich als Essen für „arme Leute“ in Mittelitalien, um genau zu sein in den Abruzzen. Hier wurde das geröstete Brot mit Knoblauch eingerieben und mit Olivenöl beträufelt – die Bruschetta abbruzzese war entstanden. Heute hat die Bruschetta 1000 Gesichter.

Bruschetta <i>geröstetes Baguette mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch</i>	4,80 €
Pollo tonnato <i>hauchdünn geschnittene Putenstreifen mit Thunfischcreme und Kapern</i>	5,20 €
Carpaccio vom Rind <i>rohes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet garniert mit Ruccola und Parmesan</i>	7,90 €
Kleine Antipastivariation <i>gebratene Zucchini, Paprika, Aubergine, Pilzen und Oliven</i>	5,60 €
Carpaccio vom Thunfisch <i>hauchdünn geschnittener Thunfisch mit geröstetem Sesam und Meeresalgen</i>	7,90 €
Tomatencremesuppe <i>mit Croutons und Sahnehaube</i>	4,20 €
Doppelte Rinderkraftbrühe <i>mit eigener Einlage</i>	4,50 €

*Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette.
Zu allen Hauptgerichten reichen wir Ihnen vorab einen
kleinen gemischten Beilagensalat.*