

Kalte Vorspeisen

1	FrISChe Austern „Fine de Claire“ ¹⁴	pro Stück	2,90
2	Bruschetta Mozzarella ^{4,9} Geröstetes Brot mit frischem Tomaten - Concassé und Mozzarella		7,70
3	Bruschetta Trilogie ^{4,9} Dreierlei Bruschetta, eine mit Parmaschinken Rucola, eine mit Mozzarella Tomaten Concassé und eine Bruschetta Classico		8,20
4	Tacchino Tonnato ^{2,7,10,12,14} Tranchen von gekochter Putenbrust mit feiner Thunfisch - Sardellen - Kapernsauce		10,50
5	Mozzarella Caprese ^{4,9} Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum		9,50
6	Carpaccio di Manzo ^{4,5} Hauchdünn geschnittene Scheiben vom argentinischen Rinderfilet, mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesankäse		10,90
7	Bomboniere ^{2,4,7,10,12,14} Schafskäse in Alufolie gebacken, mit Peperoni, Tomaten und Knoblauch (Scharf)		8,50
8	Vorspeisenteller Mediterran ^{2,4,7,10,12} Variation aus Carpaccio, Tacchino Tonnato, Graved Lachs, Tomaten - Mozzarella, Parmaschinken, Oliven, Rucola Salat und geriebenem Parmesan	pro Person	10,90

Suppen

30	Suppe des Tages ⁷ Unser fachkundiges Servicepersonal berät Sie gerne		5,70
31	Crema di Pomodoro ^{4,7,9} Tomaten Cremesuppe mit getrockneten marinierten Tomaten und Pasta Genovese		5,90
32	„Bouillabaisse“ ^{2,3,7} Die klassische Fischsuppe, à la Minute zubereitet, mit frischen Edelfisch-Filets und gegrillter Riesengarnele		10,50
33	Zwiebelsuppe á la Parisienne ^{4,7,9} Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken		6,90

Warme Vorspeisen

50	Gegrillte Calamari ^{5,14} Gegrillte Baby Calamari, überzogen mit frischem Knoblauch-Olivenöl		8,90
51	Jakobsmuscheln „al Erbe“ ^{4,14} Jakobsmuscheln in Olivenöl gebraten, verfeinert mit frischen Kräutern		10,90
52	Gegrillte Gamberoni ^{3,4} Gegrillte Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch-Olivenöl		9,90
53	Gamberoni à la Provence ^{3,4,14} Riesengarnelen in feiner Knoblauch Creme, verfeinert mit Kräutern der Provence		10,50
54	Weinbergschnecken auf „Klassische Art“ ^{4,14} Mit herzhafter Knoblauchsauce überbacken		8,90
55	Überbackene Champignonköpfe ^{3,4,14} FrISChe Champignonköpfe, gefüllt mit Thunfisch und Krabben, überbacken mit Käse		8,90
56	Trilogia di Mare Dreierlei von Jakobsmuscheln, gegrillten Gamberoni und Calamari auf Rucola-Parmesanbett		

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere

Frischer Fisch

200 Calamari alla Griglia 5,14 19,50
Gegrillte Baby Calamari überzogen mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl
an Dalmatinischen Spinatkartoffeln

201 Fischteller 2,3,9,14 22,90
Eine tagesfrische Variation unserer Edelfische mit Linguine „al aglio e olio“

Norwegischer Fjordlachs

202 Alla Griglia - vom Grill, mit Knoblauch -Olivenöl an Dalmatinischen Spinatkartoffeln 18,90

203 Al Vino Bianco - in Weißwein-Krabbensauce an Langkorn-Wildreis, dazu ein bunter Salat 19,90

204 Mediterran - in frischer Tomaten-Weißweinsauce mit Kapern und Oliven an Langkorn-Wildreis 18,90

Zanderfilet

205 Alla Griglia - vom Grill, mit Knoblauch-Olivenöl an Dalmatinischen Spinatkartoffeln 18,90

206 Al Vino Bianco - in Weißwein-Krabbensauce an Langkorn-Wildreis, dazu ein bunter Salat 19,90

207 Mediterran - in frischer Tomaten-Weißweinsauce mit Kapern und Oliven an Langkorn-Wildreis 18,90

Red-Snapper-Filet

208 Alla Griglia - vom Grill, mit Hummersauce an Ratatouille-gemüse und Salzkartoffeln 19,50

209 Al Vino Bianco - in Weißwein-Krabbensauce an Langkorn-Wildreis, dazu ein bunter Salat 20,90

210 Mediterran - in frischer Tomaten-Weißweinsauce mit Kapern und Oliven an Langkorn-Wildreis 19,90

Ganze Dorade Royal am Tisch filetiert...

211 Alla Griglia - vom Grill, mit Knoblauch -Olivenöl an Dalmatinischen Spinatkartoffeln 18,90

Ganze Seezunge am Tisch filetiert...

220 Alla Griglia - vom Grill, mit Knoblauch -Olivenöl an Dalmatinischen Spinatkartoffeln T.P.

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) am Tisch filetiert...

213 Alla Griglia - vom Grill, mit Knoblauch -Olivenöl an Dalmatinischen Spinatkartoffeln 19,90

Riesengarnelen

215 Alla Griglia - vom Grill, mit Knoblauch-Kräuter-Olivenöl dalmatinischen Spinatkartoffeln 21,90

216 A la Provence - in feiner Knoblauch Creme verfeinert mit frischen Kräutern der Provence
an Langkorn-Wildreis 22,90

217 Mediterran - in frischer Tomaten-Weißweinsauce mit Kapern und Oliven an Langkorn-Wildreis 22,90

Frish - Fisch - Vitrine

Sehr geehrte Gäste! Wir füllen täglich unsere Frischvitrine mit ganzen Fischen wie z. B. Doraden, Seezungen, Loupe de Mer, Steinbutte, Seeteufel und vieles mehr. Zudem haben wir sehr gute Kontakte mit unseren Fisch-lieferanten und können Ihnen mit einigen Tagen Vorlaufzeit nahezu jeden essbaren Fisch unserer Erde anbieten. Wenn Sie einen besonderen Anlass haben oder einfach etwas probieren möchten, dann lassen Sie es uns wissen!

Ihr Team Mediterran

1: Eier, 2:Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6:Sesamsamen, 7:Schwefeldioxid+Sulphite
8:Erdnüsse, 9:Glutenhaltiges Getreide, 10:Lupine, 11:Schalenfrüchte, 12:Senf, 13: Sojabohnen, 14:Weichtiere
Alle Gerichte ab 202 bis 217 enthalten folgende Allergene: 2,3,4,5

Salate

zu allen Salaten reichen wir geröstetes Brot...

	Vorspeisen	Hauptgang
Salat „Mediterran“ 4,5,12 Mit Rucola, Strauchtomaten, roten Zwiebeln und Mozzarella, umwickelt mit Parmaschinken, überzogen mit Vinaigrette	70) 8,10	71) 12,50
Rucola – Tomatensalat 4,12 Mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven und frischem Basilikum	72) 7,50	73) 10,50
Insalata Tacchino 12,13 Bunter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen, überzogen mit Cocktaildressing	74) 7,90	75) 11,90
Insalata Parma 4,5,12 Bunter Salat mit in Parmaschinken gebackenem Schafskäse, überzogen mit Vinaigrette	76) 8,90	77) 13,90
Insalata Calamari 4,5,7,12 Bunter Salat mit gegrillten Baby Calamari	78) 9,50	79) 13,50
Insalata Gamberoni 3,4,5,12 Bunter Salat mit in Weißwein geschwenkten Gambas	80) 9,90	81) 16,50
Insalata con Pesce 2,3,5,14 Bunter Salat mit gegrillten Edelfischfilets	82) 10,50	83) 16,90

Frische Pasta

...à la minute zubereitet!

86	Linguine Aglio e Olio con Gamberoni 3,9,12 Linguine mit frischem Knoblauch und Peperoni in Olivenöl, dazu drei gegrillte Garnelen	13,90
87	Linguine con Scampi 3,7,9,12 Linguine mit angebratenem Knoblauch und Scampi, in feinem Weißwein - Sauce	14,50
88	Linguine con Pesce 2,3,9,12 Linguine in leichter Sauce aus frischen Tomaten, Kapern und Oliven an gegrillten Edelfischen	19,50
89	Linguine Verde 9,12 Linguine mit frischem Gemüse der Saison in leichter Sauce	12,50
90	Penne „Thai Style“ 4,9,11 Penne mit gebratenen Putenstreifen, Zwiebeln, Champignons und Paprika, in pikanter Sahnesauce, verfeinert mit thailändischem Curry	12,90
91	Penne al Filetto 2,3,7,14 Penne mit gebratenen Schweinefiletspitzen, Paprika und Zwiebeln in leichter Tomaten - Weißwein - Sahnesauce	13,90
92	Penne al Salmone 2,3,9,10,11,14 Penne in leichter Tomatensauce mit gebratenen Gamberini und gegrillter Lachsschnitte	12,90
93	Tortelloni Giganti „San Giacomo“ 4,9,14 Steinpilz Tortelloni mit in Salbeibutter gebratenen Jakobsmuscheln, überstreut mit frisch gehobeltem Parmesan	17,90
94	Tortelloni Giganti con Gamberoni 3,7,10 Steinpilz Tortelloni in feiner Sauce Provenzale mit gebratenen Scampi	16,50
95	Tortelloni Giganti al Salvia 4,7,9 Steinpilz Tortelloni in Salbeibutter mit frisch gehobeltem Parmesan	12,90
96	Tortelloni „Mediterran“ Steinpilz Tortelloni in leichter Morchel-gongnac-sauce an gegrillten Kalbsmedaillons	19,90

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere

Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir mit höchster Sorgfalt zubereiten, sind von Rindern, die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden. BLACK RANCH ist der Name dieser besonderen Rinderrasse, dessen wohlschmeckende Steaks zur absoluten Spitzenklasse gehören!



Bife de Chorizo – Rumpsteak	110	ca. 250 Gramm	22,50
Ein herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken,	111	ca. 350 Gramm	31,50
innen zart und fettarm, außen mit schmalem Fettrand.	112	ca. 450 Gramm	38,90
Bife Ancho - Rib-Eye-Steak	113	ca. 250 Gramm	20,50
Die Steakliebhaber nennen es Entrecôte,	114	ca. 350 Gramm	29,50
aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettauge.	115	ca. 450 Gramm	36,90
Bife de Lomo – Filetsteak	116	ca. 150 Gramm	21,90
Das zarteste Stück vom Rind.	117	ca. 200 Gramm	29,50
	118	ca. 300 Gramm	39,90
	119	ca. 400 Gramm	48,90

Filetsteak Specials

120	Filetsteak in Pfefferkruste	ca. 200 Gramm	31,90
121	Filetsteak mit Gorgonzola überbacken	ca. 200 Gramm	31,90
122	Chateaubriand „Mediterran“ für 2 Personen	ca. 500 Gramm	32,90
	Gegrilltes Rinderfilet auf einer Platte serviert, an Pommes frites, Rosmarinkartoffel, Champignonköpfen, frischem Gemüse, dazu Pfeffersauce und Sauce Bearnaise	pro Person	

Beilagen

129	Tagesbeilagen Komposition		7,50
	Täglich wechselnde, frische Tagesbeilage, bestehend aus einer Sättigungs- und einer Gemüsebeilage.		
130	Bunter Salat	3,90	
131	Pommes Frites 4,7	3,50	
132	Ofenkartoffel mit Sauerrahm 1,7,9,12	3,90	
133	Kroketten 4,7	3,50	
134	Rosmarin-Drillinge 7	3,90	
135	LangKorn – Wildreis 4	3,50	
141	Broccoli mit Sauce Hollandaise 1,4,11		3,90
142	Dalmatinische Spinatkartoffel 7		4,50
143	Blattspinat		3,90
144	Champignonköpfe in Kräuterbutter 4,7		3,90
145	Frisches Tagesgemüse		3,90
146	Speckbohnen		3,50

Saucen

170	Pfefferrahmsauce 4,7,9,12	2,90	
171	Sauce Hollandaise 1,4,11	2,50	
172	Champignonrahmsauce 4,7,9,12	3,10	
173	Rosmarinsauce Provence 4,7	2,90	
174	Sauce Bearnaise 1,4,12		2,50
175	Gorgonzola sauce 4,5		2,90
176	Mediterran Tomatensauce 7,12		3,10
177	Tzatziki 4,5,12		2,50

Beilagen - Angebot

150 Zu jedem Steak servieren wir Ihnen eine Sauce und zwei Beilagen Ihrer Wahl zu einem Preis von **7,00 €**

1: Eier, 2:Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6:Sesamsamen, 7:Schwefeldioxid+Sulphite
8:Erdnüsse, 9:Glutenhaltiges Getreide, 10:Lupine, 11:Schalenfrüchte, 12:Senf, 13: Sojabohnen, 14:Weichtiere

Steak Variationen

230	Kalbsrückenfilet ^{4,7} Gegrilltes Kalbsfilet auf delikater Rosmarinsauce, serviert mit frischen Tagesbeilagen	23,90
231	Steaktrilogie Mediterran ^{1,4,7,9,12} Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak vom Grill, überzogen mit Sauce Bearnaise, serviert mit frischen Tagesbeilagen	19,90
232	Filet Tournedo ^{1,4,7,12} Zwei Medaillons vom Schweinefilet im Pancetta Mantel gegrillt, überzogen mit Sauce Bearnaise, serviert mit frischen Tagesbeilagen	19,90
233	Filetteller ^{4,7} Argentinisches Rinderfilet, Kalbsfilet und Schweinefilet vom Grill, auf feiner Rosmarinsauce, serviert mit frischen Tagesbeilagen	24,50
234	Cordon Rouge ^{4,7} Rumpsteak mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit frischen Tagesbeilagen	21,90
235	Tagliata di Bistecca ^{5,7} Rosa gegrilltes Rumpsteak in Tranchen geschnitten und mit Meersalz und Americo-Pfeffer bestreut, an Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesan, dazu reichen wir Knoblauchbrot	22,90

Spezialitäten vom Grill

240	Grillplatte „Mediterran“ ab 2 Personen ^{7,12,14} pro Person Zwei Rumpsteaks, zwei Kalbsfilet-Medaillons, zwei Lamm Carrés und zwei Schweinefilet-Medaillons, mit Kräuterbutter, an Pommes frites, Rosmarin-Drillinge, Champignons in Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und Sauce Bearnaise	20,50
241	Cevapcici ^{4,7} Hackfleischröllchen an Pommes frites, Djuvecreis und Ajvar, dazu Bunter Salat	12,90
242	Souvlaki ^{4,5,7} Mariniertes Schweinefiletspießchen an Pommes frites, Tzatziki, Ajvar und Zwiebeln, dazu Bunter Salat	16,90
243	Grillteller ca. 350 Gramm ^{4,5,7} Rumpsteak, Schweinefiletsteak, Putensteak und Cevapcici, an Pommes frites, Djuvecreis und Ajvar, dazu Bunter Salat	19,90
244	Schweinefilet Gorgonzola ^{4,5,7} Gegrillte Schweinefiletsteaks überzogen mit herzhafter Gorgonzola-Sauce, serviert an frischen Tagesbeilagen	18,90
245	Kalbsleber ^{5,7} Gegrillte Kalbsleber, belegt mit Schmorzwiebeln, serviert mit frischen Tagesbeilagen	17,90

Schnitzel & Geflügel

250	Wiener Schnitzel ^{1,5,7,9} Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet an Pommes frites, dazu Bunter Salat <u>vom Kalbsrückenfilet für einen Aufpreis von 4,00 €</u>	13,90
251	Putenschnitzel ^{1,5,7,9} Paniertes Schnitzel von der Putenbrust an Pommes frites, dazu Bunter Salat	12,90
252	Putensteak ^{5,7} Gegrilltes Putensteak mit Kräuterbutter an Pommes frites und frischem Gemüse	14,90
253	Cordon Bleu ^{1,4,5,7,9,11} Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet, gefüllt mit Schinken und Käse an Pommes frites, dazu buntes Gemüse mit Sauce - Hollandaise	17,90
254	Tacchino alla Caprese ^{4,7} Gegrilltes Putensteak mit Tomaten und Mozzarella, überbacken, an Pommes frites	14,90

1: Eier, 2:Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6:Sesamsamen, 7:Schwefeldioxid+Sulphit
8:Erdnüsse, 9:Glutenhaltiges Getreide, 10:Lupine, 11:Schalenfrüchte, 12:Senf, 13: Sojabohnen, 14:Weichtiere

Aus der Pfanne

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Spanische Gemüsepfanne 4,5,7
Frisches Gemüse der Saison in der Pfanne serviert an Salzkartoffeln, überbacken mit Parmesan | 13,50 |
| 260 | Spanische Gemüsepfanne 2,4,5,7
Frisches Gemüse in der Pfanne serviert an Salzkartoffeln, überbacken mit Parmesan
wahlweise mit gegrilltem Lachsfilet oder Putenbrust - Streifen | 17,50 |
| 261 | Spanische Pfefferpfanne 4,7,9,12
Streifen vom argentinischen Weidenrind mit Pfifferlingen und Waldpilzen in Rioja
Pfeffersauce, dazu Krokette | 19,90 |
| 262 | Boeuf Stroganoff 4,7,9,12
Streifen vom argentinischen Weidenrind in Barolo - Cognac - Sauce, an Langkorn-Wildreis,
dazu reichen wir einen bunten Salat | 19,90 |
| 263 | Thai Curry 4,5,7,12
Hähnchenwürfel gebraten mit Zwiebeln und Champignons in pikanter Currysauce,
an Langkorn-Wildreis | 14,50 |
| 264 | Pfanne Portuguesa 4,7,9,12
Drei Puten Medaillons in feiner Pilz-Rahmsauce, mit Käse überbacken,
dazu Krokette und winterlicher Salat | 18,90 |

Scaloppine vom Schweinefilet vom Kalbsrückenfilet für einen Aufpreis von 4,00 €...

- | | | |
|-----|---|-------|
| 270 | Saltimbocca alla Romana 5,7,9,12
Zwei Scaloppine in feiner Weißwein - Sauce mit Parmaschinken und Salbei,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 18,90 |
| 271 | Saltimbocca alla Marsala 5,7,9,12
Zwei Scaloppine in lieblicher Dessertwein - Sauce mit Parmaschinken und Salbei,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 18,90 |
| 272 | Scaloppina „Mediterran“ 4,5,7
Zwei Scaloppine in feiner Weißwein-Knoblauchsauce, serviert mit frischen Tagesbeilagen | 17,90 |
| 274 | Scaloppina ai Funghi 5,7,12
Zwei Scaloppine mit Pilzen in feiner Rahmsauce, serviert mit frischen Tagesbeilagen | 18,90 |
| 275 | Scaloppina alla Mozzarella 4,5,7
Zwei Scaloppine mit Mozzarella und frischen Tomaten in Chardonnay-Sahnesauce,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 18,90 |

Lamm

- | | | |
|-----|---|-------|
| 281 | Lamm Kotelets 4,5,7
Vom Grill nappiert, mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 20,90 |
| 282 | Lammfilet 4,5,7,12
Gegrilltes Lammfilet überzogen mit Rosmarinsauce à la Provence,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 24,90 |
| 283 | Lamm Duett „Al Erbe“ 4,5,7,12
Duett aus Lammfilet und Lammchops, in frischen Kräutern gebraten,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 23,90 |

1: Eier, 2:Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6:Sesamsamen, 7:Schwefeldioxid+Sulphite
8:Erdnüsse, 9:Glutenhaltiges Getreide, 10:Lupine, 11:Schalenfrüchte, 12:Senf, 13: Sojabohnen, 14:Weichtiere