

Vorspeisen, Bowls und Salate

Bruschetta Classica

mit Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Pesto 6,50

Bruschetta Tricolore (Dreierlei)

1 x Classic, 1x Gemüse, 1 x Ziegenkäsecreme 8,00

Burrata

auf Tomatenbett, mit Pesto und Balsamico Creme 13,90

Bunter Marktsalat

mit Rohkostgemüse, gerösteten Sonnenblumenkernen 8,00

mit gebratenen Champignons + 2,50

mit Thunfisch +3,50

mit Hähnchenstreifen +5,90

mit Rinderstreifen + 7,50

Salat Ziegenkäse

Bunter Marktsalat mit Honig überbackenem Ziegenkäse und Walnüssen 13,90

Vegan Bowl

Quinoa, Rohkostgemüse, Kichererbsen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Falafel 12,90

Al Platano Bowl

Quinoa, Rohkostgemüse, Kichererbsen, gerösteten Sonnenblumenkernen,

wahlweise mit Hähnchen 14,90 oder gebeiztem Lachs 17,90

Unsere Salate oder Bowls sind wahlweise mit Hausvinaigrette oder Joghurt-Dressing

Hausgebeizter Lachs

auf Salatbouquet und körniger Dijonsenf Marinade 14,90

Carpaccio vom Rind

In körniger Dijonsenf Marinade mit Rucola und Parmesan 14,90

Tagessuppe

5,90

Gerne erhalten Sie unsere Allergene Speisekarte.

Alle Preise in Euro inkl. Service und Mehrwertsteuer. Zahlungsarten: Bar und EC-Karte

Pinsa aus dem Steinofen

Was ist Pinsa? Pinsa – Ist das nicht sowas wie eine Pizza? Ja – nur völlig anders, verträglicher,
knuspriger und voller Geschmack. Woran das liegt?

Die Beschaffenheit und die lange Gehzeit des Teiges macht die Pinsa für viele Menschen sehr viel bekömmlicher als eine Pizza.

Vielfalt von Mehl und Zutaten

Gleich zwei Besonderheiten machen die Pinsa zu etwas ganz Besonderem. Ihr größtes Geheimnis: Sie ist anspruchsvoll, gibt sich im Gegensatz zur Pizza nicht nur mit einer Mehlsorte zufrieden.

Die Kombination aus Reis-, Soja- und Weizenmehl macht die Pinsa außen knusprig und innen schön weich.

In der Ruhe liegt die Kraft

Das zweite, große Geheimnis der Pinsa ist ihre lange Gehzeit. Der Teig hat eine Reifezeit von bis zu 72 Stunden. In dieser Ruhephase hat er große Luftblasen geschlagen. Durch die Ruhezeit ist die Pinsa viel leichter und besser verdaulich als eine Pizza.

Kosten Sie unsere vielfältigen Pinsa-Varianten und überzeugen Sie sich selbst.

Pinsa Pane

Olivenöl, Meersalz und Rosmarin 6,50

Pinsa Sugo e Mozzarella

Tomatensauce, Mozzarella 9,20

Pinsa Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella und Hinterschinken 10,40

Pinsa Mamma

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoniwurst, scharfe Peperoni,
rote Zwiebeln und Knoblauch 11,40

Pinsa Speciale

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Peperoniwurst, Hinterschinken und
frischen Champignons 11,90

Pinsa Vegetarisch

Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Paprika und Knoblauch 11,90

Pinsa Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln 12,90

Pinsa Papa

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoniwurst, Oliven und Gorgonzola 13,40

Pinsa Salsiccia

Mozzarella, italienischer Bratwurst, Spinat, und rote Zwiebeln 13,90

Pinsa Terra

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons,
frischer Rucola und Trüffelöl 13,90

Pinsa Dolce e Salata

Sahne, Mozzarella, Gorgonzola, Birne und Walnüsse 14,40

Pinsa Mortadella

Mozzarella, Mortadella, Pistazienpesto und Burrata 14,90

Pinsa Parma

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Frischer Rucola, Cherry Tomaten
und gehobeltem Parmesan 14,90

Pinsa Pollo

Tomatensauce, Mozzarella, BBQ-Sauce, gegrilltem Hähnchen,
roten Zwiebeln und Oliven 15,90

Pinsa Salmone

Sahnemascarponecreme, Mozzarella, Lachs, Spinat 16,90

Extrabeläge:

Salami, Peperoniwurst, Hinterschinken, Frischer Rucola, Oliven, Frische Champignons, Spinat, BBQ-Sauce und Zwiebeln

Je 1,50

Mozzarella, Parmaschinken, Thunfisch, Parmesankäse und Mortadella

je 2,50

Gerne erhalten Sie unsere Allergene Speisekarte.

Alle Preise in Euro inkl. Service und Mehrwertsteuer. Zahlungsarten: Bar und EC-Karte

Frische Nudelgerichte

Paccheri al Sugo

mit Tomatensugo und Parmesankäse 9,50

mit Salsiccia und Rucola +4,40

Pappardelle al Pepe

mit gebratenen Rinderstreifen in Cognac-Pfeffer-Rahm 16,90

Gnocchi Sorrentina

mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum 10,90

Tortelli gefüllt mit Büffelmozzarella

in einer Gorgonzola-Sahnesauce, Birnen und Walnüssen 14,90

Tagliatelle al Salmone

in Sahnesauce, mit Lachs, Blattspinat und Knoblauch 14,90

Paccheri all`amatriciana

in Tomatensugo, mit Speck, karamellisierten rote Zwiebeln und Parmesankäse 11,50

Casarecce con Crema di Tartufo

in einer Trüffel-Sahnesauce mit Rucola und Parmesankäse 13,90

Unsere Pasta bekommen Sie auch als glutenfreie Variante



Gerne erhalten Sie unsere Allergene Speisekarte.

Alle Preise in Euro inkl. Service und Mehrwertsteuer. Zahlungsarten: Bar und EC-Karte

Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak

mit Rosmarinkartoffeln und Salat dazu geschmorte Zwiebeln 25,90

Schweinefilet im Speckmantel

in Salbeisauce mit gebratenen Gnocchi und Salat 20,90

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes und Salat dazu Preiselbeeren 14,90

Salsiccia

Italienische Bratwurst mit Schmorzwiebeln, Pommes und Salat 15,90

Gegrilltes Lachsfilet

in Thymianbutter dazu gebratene Gnocchi und Salat 24,90



Beilagen und Extras:

Pfeffersauce 2,90

Geschmorte Zwiebeln 2,50

Beilagen Salat 4,90

Grillgemüse 4,90

Rosmarinkartoffeln 4,50

Pommes Frites 3,90

Für unsere kleinen Gäste

Pasta al Sugo

Pasta mit Tomatensauce 4,90

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes und Ketchup 6,90



Dessert

Schokoladentörtchen

mit Vanilleeis oder Vanillesauce 6,90

Pistazientörtchen

mit Vanilleeis oder Vanillesauce 7,50

Tiramisu Classico

6,90

Gerne erhalten Sie unsere Allergene Speisekarte.

Alle Preise in Euro inkl. Service und Mehrwertsteuer. Zahlungsarten: Bar und EC-Karte