



GLASSCHRANK
MEDITERRANO

TO GO SPEISEKARTE

DONNERSTAG - SONNTAG 12:00 - 21:30 (AUSSER SAMSTAG AB 18:00)

Vorspeisen *Appetizer*

Mediterrane Gemüsesuppe mit Parmesan 7,- €

Mediterranean vegetable soup with parmesan

Tomatensuppe von San Marzano Tomaten mit Basilikum 6,- €

Tomato soup of San Marzano Tomatoes with basil

Mediterrane Fischsuppe mit Fischeinlage 14,- €

Mediterranean fish soup with slices of fish

Caesar Salad 9,- €

Panzanella Salat mit Endivien, Avocado, Gurke Tomate und Kalamata Oliven 11,- €

Salad with white hawkeweed, avocado, cucumber, tomatoes and Kalamata olives

Büffel Mozzarella mit bunten Tomaten, Fleur de Sel Basilikumpesto und gereiftem Balsamico 12,- €

Buffalo mozzarella with colorful tomatoes, fleur de sel, basil pesto and aged balsamico

Vitello Tonnato hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln 13,- €

Wafer-thin slices of veal with tuna fish cream and caper apples

Rinder Carpaccio vom Hereford Prime mit Trüffelöl, Rucola und Parmesan 14,- €

Beef carpaccio from Hereford Prime with truffle oil, rocket and parmesan

Glasschrank Classic Dreierlei Riesengarnelen im Kokosmantel mit dreierlei Dips 14,- €

Black Tiger Prawns in coconut shell with three different sauces

Handgeschabtes Rinder Tatar Classico vom Hereford Prime 14,- €

Beef Tatar Classic Style of Hereford Prime Beef

Salat frutti di mare 14,- €

Mixed seafood salad

Pasta

Vorspeise | Hauptgang

Penne all'Arrabiata mit sonnengereiften Tomaten Chili und Knoblauch	8 11 €
<i>Penne all'Arrabiata with sun-ripened tomatoes, chili and garlic</i>	
Spaghetti aglio e olio con peperoncino	8 11 €
<i>Spaghetti with garlic, olive oil and chili</i>	
Tagliatelle mit hausgemachtem Ragout vom Kalb	13 17 €
<i>Tagliatelle with homemade veal ragout</i>	
Linguine ai frutti di mare in der Folie gegart	13 17 €
<i>Linguine with poached seafood</i>	
Hausgemachte Gnocchi mit Basilikumpesto und Muscheln	13 17 €
<i>Homemade gnocchi with basil pesto and mussels</i>	
Schwarze Sepia Pasta mit grünem Spargel und Riesengarnelen	16 22 €
<i>Black sepia pasta with green asparagus and Black Tiger Prawns</i>	
Vegetarisches Gemüse-Risotto	11 15 €
<i>Vegetarian vegetable risotto</i>	
Safran-Risotto mit Riesengarnelen	16 22 €
<i>Saffron risotto with Black Tiger Prawns</i>	
Lasagne Bolognese mit Herford Prime Hackfleisch und Käse	14 €
<i>Homemade Lasagne Bolognese with Irish Herford Prime beef and gratinated with cheese</i>	
Lasagne Salmone vom Atlantik Lachs mit Basilikum	14 €
<i>Homemade Lasagne of Atlantic Salmon with cheese gratinated</i>	
Trüffel Pasta mit hausgemachten Tagliatelle in Trüffelvelouté und schwarzen Wintertrüffel	18 €
<i>Truffle pasta with homemade tagliatelle pasta, truffle velouté and black winter truffle</i>	

Hauptgänge *Main courses*

Gegrillter Lachs mit Grüner Pfeffer Sauce, dazu Sepia Pasta	22,- €
<i>Grilled salmon with green pepper sauce and black sepia pasta</i>	
Riesengarnelen-Gemüsepfanne mit Knoblauch-Kräuteröl	24,- €
<i>Black Tiger Prawns pan with vegetable and garlic-herb oil</i>	
Kalbsschnitzelchen natur mit Weißwein-Zitronensauce*	17,- €
<i>Small veal cutlets nature with white wine and lemon sauce*</i>	
Piccata Milanese vom Kalb mit Spaghetti Pomodoro	18,- €
<i>Small veal cutlets breaded with spaghetti pomodoro</i>	
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei aus unserem Kräutergarten*	19,- €
<i>Veal escalope with Parma ham and sage*</i>	
Kalbsschnitzelchen Glasschrank mit Schweizer Pfefferrahmsauce*	19,- €
<i>Small veal cutlets nature with swiss pepper cream sauce*</i>	
Kalbsleber alla Veneziana in Butter gebraten mit Zwiebeln, Gemüse und Püree	17,- €
<i>Veal liver with roasted in butter with onions, vegetables and puree</i>	
Französisches Rotwein Goulasch extra lange geschmort mit hausgemachten Gnocchi	18,- €
<i>Extra-long braised French red wine beef goulash with homemade gnocchi</i>	

**serviert mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln*

**served with seasonal vegetables and rosemary potatoes*

Dessert

Kaffee Panna Cotta mit frischen Beeren	5,- €
<i>Coffee panna cotta with fresh berries</i>	
Getränkter Biskuit in Kaffeelikör mit Mascarpone Crème und Kakao	5,- €
<i>Soaked Biscuit in coffee liqueur with mascarpone crème and cacao</i>	

Bei Bestellungen zum Abholen ab 100,00 € erhalten Sie eine Flasche Weine nach Wahl gratis dazu (aus den folgenden)

Weine *wine*

Weissweine *white wines*

Lugana San Benedeto, Zenato, Italien 0,75l 14,-

Trocken und samtig, ein fruchtiger Wein der immer passt

Vollrads Riesling, Schloss Vollrads, Rheingau 1,00 l 16,-

Trocken und spritzig, ein angenehmer Riesling

Sauvignon Blanc, Chateau de Millet, Frankreich 0,75l 11,-

Leichter Sauvignon mit spritziger Zitrusfrucht

Chardonnay Blanc, Chateau de Millet, Frankreich 0,75l 11,-

Gereifter kräftiger Chardonnay mit leichter Holznote

Rosé, Chateau de Millet, Frankreich 0,75l 11,-

Leichter, aromatischer Rosé mit angenehmer Frucht

Rotweine *red wines*

Merlot, Cheval d'Or, Languedoc, Frankreich 1,00l 12,-

Elegant mit schöner Balance von Süße und Würze, ein passender Wein zu jedem Anlass

Primitivo Luna Piena, Cantine San Marzano, Italien 0,75l 12,-

Kräftiger Rotwein mit leichter Säure und Würze im Abgang

Sangiovese BIO, Le Fonti, Italien 0,75l 14,-

Leichter, fruchtiger Rotwein, angenehm trinkbar trotz des jungen Alters

Aliotto, Tenuta Podernovo, Italien 0,75l 14,-

Kräftiges Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot mit 12 Monate Barrique

Spiers Pinotage Shiraz, Stellenbosch, Südafrika 0,75l 11,-

Kräftiges Cuvée mit angenehmen beerigen Noten und einem weichen Abgang

Gerne erhalten Sie auch Weine aus unsere kompletten Weinkarte zum Mitnahmepreis

Verkaufspreis

**bis 50 € 40 % Rabatt
bis 200 € 20 % Rabatt**

**bis 100 € 30 % Rabatt
ab 200 € 10 % Rabatt**