

SPEISEKARTE

BRUSCHETTA TOMATENRAGOUT BASILIKUM	11.00
BURRATA STRACCIATELLA FUME GERÖSTETES KRÄUTERBROT RAUCHMANDELN TOMATEN	14.00
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE ROTE BEETE FENCHEL APFEL WASABI-NÜSSE	15.00
PORTUGISISCHE SARDINEN AUS DER DOSE SCHALOTTEN TOMATEN SCHWARZER KNOBLAUCH CROSTINI	15.00
„SÜDLAGE“ ROASTBEEF RÖSTBROT HOMEMADE REMOULADE KAPERNÄPFEL	19.00

DESSERT

“AFFOGATO” VANILLEEIS DOP. ESPRESSO CANTUCCINI CRUNCH	8.00
VALRHONA PANNA-COTTA HIMBEEREN WEISSE SCHOKOLADE	8.00

SPEISEKARTE

VESPERPLATTE DREIERLEI SALAMI SAN DANIELE SCHINKEN SÜDTIROLER SPECK GETR. TOMATEN	KL.	15.00
BORETTANE ZWIEBEL WEICH- UND BERGKÄSE OLIVEN	GR.	22.00

FEINSTER ROHMILCHKÄSE AUS TRADITIONELLER, NATURREINER, BÄUERLICHER HERSTELLUNG	KL.	15.00
	GR.	22.00

BROTKORB	3.50	GRÜNE PIKANTE OLIVEN	3.50
KRÄUTERÖL	1.00	SCHWARZE GEBACKENE OLIVEN	3.50
SALZBUTTER	2.00	SAN DANIELE SCHINKEN	8.00
HOMEMADE REMOULADE	3.00	FENCHELSALAMI	8.00
GEMISCHTE MANDELN	3.00	RINGSALAMI	7.00
GETR. TOMATEN	3.50	SÜDTIROLER SPECK	7.00
GEM. OLIVEN	3.50	TRÜFFELSALAMI	8.00

KÜCHE BIS 22:00 UHR, ANSCHLIESSEND NOCH KÄSE UND OLIVEN