

## FOOD

**Chef's Choice** Überlasst unserem Küchenteam die Entscheidung und genießt eine kulinarische Reise von Italien über die levante Region mit einem optimalen Querschnitt der EAST OF ITALY-Speisekarte. **Chef's Choice** (VO/V) p.P. 69

## SPECIALITY BREADS

**Falafel Fladenbrot** Rote Beete | Hummus (VE) 16  
**Black Pita Sellerie Shawarma** Taggiasca Olive | Tahini (VO) 14

## DIPS

**Parmesan Crème** Rucola | Haselnuss-Pesto (V) 11  
**Baba Ganoush** Aubergine | Taggiasca Olive (VE) 9  
**Hummus** Kichererbse | Radieschen | Schwarze Olive (VO) 9  
**Tirshi** Kürbis | Zataar | Kümmel 9

## COLD MEZZE

**Bunte Beete Carpaccio** Ziegenkäse | Orange | Meerrettich | Minze (VO) 17  
**Burrata** Lauch | Grapefruit | Mandel (V) 22  
**Seesaibling** Zitrone | Tahini | Gurke 21  
**Rinderfilet Carpaccio** Gorgonzola | Walnuss | Treviso 24  
**Vitello Tonnato** Kalb | Thunfisch | Brunnenkresse | Kaper 18

## HOT MEZZE

**Falafel** Tahini (VO) 12  
**Arancini** Steinpilz | Granola (V) je 9  
**Pastilla** Hähnchen | Harrissa | Zimt | Mandel 16

(VE) = VEGAN | (VO) = VEGAN OPTIONAL | (V) VEGETARISCH | (S) = SCHARF

Allergien? Sag uns Bescheid, sodass wir auf jegliche Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen können.  
 Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

## JOSPER FIRED

<b>Kikok-Maishähnchen</b> Ras el Hanout   Zwiebel   Sumach   Linse	25
<b>Lachs</b> Dukkah   Fenchel   Zitrone   Joghurt	29
<b>Lamm</b> La Ratte Kartoffel   Dattel   Feta   Joghurt   Pistazie	36
<b>Blumenkohl</b> Grünes Tahini   Granatapfel (VE)	16
<b>Parmigiani</b> di Melanzane (VE)	18
<b>Flank Steak</b> 250g   La Ratte Kartoffel   Salsa Verde   Wilder Brokkoli	32
<b>Filet vom Rind</b> 200g   La Ratte Kartoffel   Salsa Verde   Wilder Brokkoli	55

## PASTA

<b>Tagliolini</b> Garnele   Tomate   Chili	28
<b>Papardelle</b> Hirsch   Pecorino   Pangritata	22
<b>Rigatoni</b> Pilzsud   Trüffel   Parmesan (VO)	22

**PIZZA***Napolitana*

Ganz nach dem Originalrezept aus Neapel findet unsere Pizza seine Tradition auf einer Reise entlang des Mittelmeerraums zu uns in's East of Italy. Mehl aus der Borzano Mühle in Italien, zubereitet zu einem saftigen, lockeren Teig, der mit 72 Stunden Teigruhe zu seiner Aromenvielfalt gelangt und im neapolitanischen Moretti Pizzaofen bei 480C° auf Stein gebacken wird. Charakteristisch sind auch die ausbalancierten Zutaten, wie Fior di Latte und frische Salsiccia aus Italien, San Daniele Schinken, Taggiasca Oliven und San Marzano Tomaten aus unserem Viani Alimentari und frisches Gemüse vom Jospes Grill in Kombination mit dem luftigen Rand, der unsere Pizza zu einem einmaligen Geschmackserlebnis macht.

<b>Napoli Original</b> San Marzano Tomate   Taggiasca Olive   Sardelle   Kaper	<b>13,5</b>
<b>Napolitana</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Taggiasca Olive   Sardelle   Kaper	<b>19,5</b>
<b>Margherita</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Basilikum (VO)	<b>16</b>
<b>Eataly</b> San Marzano Tomate   Ricotta   Rosmarinschinken	<b>19,5</b>
<b>Salsiccia</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Salsiccia   Fenchel	<b>19</b>
<b>Piccante</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Santorro Salamino piccante Astaffa (S)	<b>19</b>
<b>Funghi</b> Portobello-Pilz   Kartoffel   Tahini   Trüffel   Parmesan   Rucola	<b>19</b>
<b>Levante</b> Tahini   Blattspinat   Schafskäse   Kirschtomate (VO)	<b>19</b>
<b>East of Italy</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Wilder Brokkoli   San Daniele Schinken	<b>19</b>

**KIDS**

<b>Linguine</b> Tomatensoße (V)   optional mit Fleischbällchen	8/13
<b>Falafel</b> Hummus (VE)	9,5
<b>Pizza</b> Margherita (V)	9,5
<b>Ravioli</b> Ricotta   Pesto (V)	9,5
<b>Schokoladen-Mousse</b> Crumble (V)	5,5

**DESSERT**

<b>Haselnuss-Schokoladen-Mousse</b> Amalfi-Zitrone   Mascarpone	12
<b>Knafeh</b> Mozzarella   Zimt	10
<b>Eis &amp; Sorbet</b> hausgemacht	je 3

**SMALL BITES**

<b>Zartbitter-Trüffel</b> Amaretto   Dolcelatte (V)	4
---	---

