

SPEISEN

März 2026



Brot mit nativem Olivenöl aus Kreta 3,50 | + Chili-Ricotta 5,00

Suppen

Kichererbsen-Curry-Suppe 8,00
Fischsuppe nach apulischer Art mit Fisch & Meeresfrüchten 14,00
Wechselnde Tagessuppe 8,00

Salate

Caesar Salat mit Parmesan 14,00
Caesar Salat mit Fetakäse im Kernmantel 19,50
Caesar Salat mit gebratenem Kikok-Hähnchen 23,00
Rindercarpaccio mit Ruccola, Senf-Dressing & Parmesan 16,00
Oktopuscarpaccio mit Frisée Salat 18,50
Burrata mit toskanischem Brotsalat 13,00

Pasta

Spaghetti AOP Aglio, Olio & Peperoncino 10,50
Spaghetti AOP Aglio, Olio & Peperoncino & 3 Gambas 19,50
Pasta al Limone mit grünem Spargel 14,50
Pasta al Limone mit grünem Spargel auf Oktopuscarpaccio 24,50
Mezze Rigatoni mit Kalbsbolognese 16,00
Penne Arrabiata mit Oliven 11,50
Penne Arrabiata mit Oliven, Rucola & Burrata 17,50
Tagliolini mit Trüffelsauce 16,50
Tagliolini mit Trüffelsauce & Parmesan auf Rindercarpaccio 26,50

Hauptgerichte

Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Kartoffel-Chorizo-Stampf 24,00
P & P Pollo et Patate – Hähnchen-Kartoffeleintopf mit Tomaten 19,50
Auberginenaufauf a la Parmigiana 19,50
Apulische Kalbsröllchen gefüllt mit Coppa & Peccorino 24,00
Gemüselasagne mit saisonalen Gemüsen 16,50

Kids

Landhaus Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise 6,50
Hausgemachte Nuggets vom Huhn, Fisch oder Blumenkohl 8,00
Pasta mit Butter 7,00 | Pasta mit Tomatensahnesauce 8,50

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 9,00
Crème Brûlée mit Ziegenkäse 9,00
Tiramisu klassisch mit Alkohol 9,50
Kuchen aus der Vitrine 5,00