Vorspeisen

Rustikale Tomatensuppe (1,7)

Hausgemachte, rustikale Tomatensuppe, verfeinert mit Crème fraîche und knusprigen Croutons

6,90

Tapas Platte (7)

Frische Tomaten-Mozzarella mit Balsamico-Creme, Manchego Käse, Pimientos de Padron und Oliven – ein klassisches, mediterranes Geschmackserlebnis

29.90

Thunfischtartar (4,6,10,12)

Frischer Thunfisch mit Sesam, Lauchzwiebeln und Teriyakisauce, serviert auf Avocado, angerichtet auf einer feinen Mango-Sauce

19,90

Burrata (7,8)

Cremige Burrata mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und frischem Basilikum, verfeinert mit Balsamico-Creme und fein gemahlenen Pistazien

12,90

Gambas in Kräuter-Knoblauch-Sauce (2)

Gebratene Gambas mit Paprika, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Chili und Knoblauch, verfeinert mit aromatischen Kräutern

14,90

Rindercarpaccio (7,8)

Fein geschnittenes Angus-Rind, veredelt mit Pinienkernen, Rucola und Grana-Padano-Splittern

15,90

Sigara Börek (1,7,10)

Knusprige Teigröllchen gefüllt mit würzigem Weißkäse, serviert mit Sauerrahm und einem frischen Salatbouquet

11,90

Frischer Beilagen Salat (10)

Serviert mit hausgemachtem Honig-Senf-Balsamico-Dressing

6,50



Pasta

Linguini al Tartufo (1,7)

Linguini in einer hausgemachten Trüffelsauce, veredelt mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel

22,90

wahlweise mit Rinderfiletstreifen + 9,90

Spaghetti Hülya^(1,8)

Spaghetti mit Frühlingszwiebeln, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili und Rucola – aromatisch und voller Geschmack! Auf Wunsch auch **vegan** erhältlich

18,90

wahlweise mit Gambas + 5,90 auch mit Rinderfiletstreifen + 9,90

Spaghetti Lachs (1,4,7)

Spaghetti mit frischen Lachsstreifen in einer fein abgestimmten Tomaten-Sahnesauce, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Knoblauch

21,90

Spaghetti Pesto (1,8)

Hausgemachtes Pesto mit Kirschtomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen, serviert mit Spaghetti

17.90

wahlweise mit Gambas + 5,90 auch mit Rinderfiletstreifen + 9,90

Salate

Salat Surf & Turf (2)

Frischer, gemischter, knackiger Salat, veredelt mit zarten, gegrillten Rinderfiletstreifen und Gambas

25,90

Salat Sweet-Chili (7)

Frischer, gemischter, knackiger Salat mit zarten Hähnchenfiletstreifen, die in der Pfanne in Sweet-Chili-Sauce gegart werden, veredelt mit Grana-Padano-Splittern

19,90

Caesar Salat(1,4,7,10)

Knackiger Römersalat, veredelt mit einem hausgemachten Caesar-Dressing, dazu zarte Hähnchenfiletstreifen, knusprige Croûtons und Grana-Padano-Splittern

20,90



Hauptsache

Argentinisches Rumpsteak (7)

Ca. 180 g zart gegrilltes argentinisches Rumpsteak, serviert mit Rosmarinkartoffeln dazu Brokkoli, überbacken mit Hollandaise-Sauce

26,90

Rinderfilet Pavito-Style (1,7)

Zartes Rinderfilet auf Champignonsauce, serviert auf Süßkartoffelpüree dazu Brokkoli, überbacken mit Hollandaise-Sauce

35,90

Gegrilltes Lammfilet (7)

Zart gegrilltes Lammfilet, in Butter, Knoblauch und frischen Kräutern verfeinert, serviert auf Süßkartoffelpüree und gebratenem Gemüse

30,90

Filetstreifen à la Pavito (1,7)

Zarte Rinderfiletstreifen mit Sauregurken und Roter Bete, in einer cremigen Champignonsauce, serviert mit Reis

27,90

Gefüllte Ofenkartoffel (7)

Ofenfrische Kartoffel, gefüllt mit Sauerrahm, zarten Hähnchenfiletstreifen, in Butter geschwenkt, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kirschtomaten – herzhaft und lecker!

Auch als vegetarische Variante erhältlich!

20,90

Lachssteak (1,4,7)

Perfekt gegrilltes Lachssteak, begleitet von überbackenem Brokkoli in einer feinen Hollandaise-Sauce und serviert mit Reis

29,90

Thunfischsteak (4,6,7,8)

Mit Sesamkruste überzogenes Thunfischsteak, verfeinert mit Teriyakisauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln, einem frischen Salatbouquet und Wasabimayo

35.90

Rotbarschfilet (4,10)

Zartes Rotbarschfilet mit aromatischem Kräuteröl, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem frischen Salatbouquet

24.90



Dessert

Panna Cotta (7)

Cremiges Panna Cotta, verfeinert mit fruchtigem Beerenpüree – ein klassischer italienischer Genuss!

6,90

Supangle (1,3,7)

Türkischer Schokoladenpudding mit reichhaltiger, cremiger Konsistenz – ein Muss für Schokoladenliebhaber!

6,90

Crêpe mit Vanilleeis (1,3,7)

Serviert mit Schokoladensauce

9,90

Sorbet Variation

Erfrischendes Zitronen-Basilikum-Sorbet und wechselnde Überraschungssorten – ein leichter und fruchtiger Genuss!

6,90

Classic Tiramisu (1,3,7)

Hausgemachtes Tiramisu nach original italienischer Art - cremig, luftig und unwiderstehlich!

8,90



Allergene Liste:

- 1 Glutenhaltig
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Öffnungszeiten

Mittwoch & Donnerstag

12 - 15 & 18 - 23 Uhr

Küche: 12 - 14 & 18 - 22 Uhr

Freitag & Samstag

12 - 15 & 18 - 00 Uhr

Küche: 12 - 14 & 18 - 22 Uhr

Sonntag und Feiertage

12 - 15 und 18 - 22 Uhr

Küche: 12 - 14 und 18 - 21 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag