



KRÄUTERSALAT & BURRATA

Mit Himbeerdressing, eingelegten Charlotten & Burrata

14,90 €

KÄSEAUSWAHL VOM BACKENHOLZER HOF

3 verschiedene Sorten Rohmilchkäse mit Feigensenf, Nüssen, Oliven, Weintrauben & Brot

12,00 €

FATTOUSH (Libanesischer Brotsalat)

Tomate, Gurke, Zwiebel, Radieschen, Oliven, Feta & geröstetes Brot

15,50 €

THUNFISCH TACO

Thunfischtatar, Wasabi-Mayonnaise, Avocadocreme, frischer Koriander, Gurke & Limette

15,90 €

MEZZE VARIATION

(5 unserer kleinen Vorspeisen, Salate & Cremes, dazu hausgemachtes Brot)

22,50 €

HUMMUS (vegan)

Olivenöl, Petersilie & Tahina

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Auf asiatischem Möbrensalat & frischer Koriander

BABAGHANOUSH (vegan)

Walnüsse, Granatapfelkerne & Petersilie

ROTE BEETE SALAT

Mit Joghurt & Mandeln

KÖFTE AUF MUHAMMARA

Rinderhackbällchen gefüllt mit Schafskäse auf Muhammara



KÜRBISRISOTTO

Mit Ofenkürbispüree, karamellisierten Kürbiskernen, Parmigiano Reggiano & frischen Kräutern

16,50 €

dazu gegrillte Rinderstreifen

19,50 €

RAVIOLI

Gefüllt mit Steinpilz & Trüffel

16,50 €

SHAKSHUKA

3 Eier in Paprika-Tomatensauce, hausgemachtes Pitabrot

16,50 €

dazu Sucuk

17,50 €

FALAFEL (Vegan)

Tabina-Sauce, Hummus, Babaghanoush, rotem Krautsalat & hausgemachtem Pitabrot

16,50 €

SKREI (Winterkabeljau)

Mit Zitronen-Crunch auf Pastinaken-Petersilienpüree mit confierten Rübchen & Beurre Blanc

26,50 €

IRISCHES ENTRECÔTE

Mit Pommes Frites, & kleinem Salat

28,90 €

WIENER SCHNITZEL

Mit Kartoffel-Gurkensalat

24,50 €

EXTRAS:

Rotwein-Jus 2,80 €

Trüffelmayonnaise 2,00 €

Ketchup/Mayonnaise 0,50 €

DESSERTS

HAUSGEMACHTES TAHINA EIS

Mit Dattelsirup & karamellisierten Nüssen

6,50 €

TIRAMISU

Hausgemachtes Tiramisu serviert im Glas

6,90 €

GEBACKENE FEIGEN

Im Wein Teig ausgebackene Feigen mit frischen Beeren & Vanilleeis

11,50 €

PIZZA / PANE

Unsere neapolitanische Piz̄za:

Unser Sauerteig ruht ca. 72h bevor er bei 430 Grad in unseren Steinofen kommt und innerhalb von 70-90 Sekunden fertig gebacken ist. Die lange Ruhezeit macht ihn sehr bekömmlich. Der Boden ist durch die kurze Zeit im Ofen traditionell dünn, der Rand luftig-weich, doch trotzdem knusprig. Belegt wird unsere Piz̄za mit ausgewählten, hochwertigen Zutaten.

MARGHERITA

Tomatensoße, Fior di Latte & Parmigiano Reggiano

12,00 €

BURRATA

Tomatensoße, Fior di Latte, eingelegte Cherrytomaten, Rucola, Parmigiano Reggiano & Burrata

15,60 €

TARTUFO

Trüffelschmand, Fior di Latte, Kartoffel, Parmigiano Reggiano & Trüffelöl

18,50 €

LEVANTE

Tomatensoße, Fior di Latte, Rinderbacon, Ziegenkäse, Datteln & geröstete Mandeln

15,50 €

PILZGARTEN

Steinpilz-Schmand, Fior di Latte, Pilzvariation, Trüffelöl & Petersilie

16,50 €

ZIEGE

Schmand, Fior di Latte, Ziegenkäse, pochierte Birnen & karamellierte Walnüsse

17,00 €

SALAME PICCANTE

Tomatensoße, Fior di Latte, Salame, Schafskäse & Jalapeños

16,50 €

NDUJA

Tomatensoße, Fior di Latte, Nduja (pikante italienische Wurst) & Rotweinschalotten

16,50 €

SPICY CHICKEN

Tomatensoße, Fior di Latte, würzige Hähnchenstreifen, Kräutersalat & Minz-Labneh

17,50 €

ORIENT EXPRESS

Chili-Schmand, Fior di Latte, Aubergine, Rinderbacon, Oliven & orientalische Käsecreme

15,50 €

TUNA

Wasabischmand, Rucola, Thunfischtatar, Parmigiano Reggiano & frittierte Kampern

21,50 €