

## Mediterrane Leckerbissen zum Wein

### kalte Leckerbissen:

#### **Kirschpaprika**

pikante Frucht, fein mariniert und mit Kräuterfrischkäse gefüllt

7,90 €

#### **Oliven-Variation**

Auswahl an ausgesuchten Oliven aus der Toskana, Spanien und aus Griechenland - grüne und schwarze; natur, gefüllt und mariniert

4,90 €

#### **Aioli Letsche Bacchus - das Original!**

die berühmte, nach traditionellem Hausrezept hergestellte Knoblauch-Creme

5,70 €

#### **Crema al Tonno**

Creme aus Thunfisch, Kapern, Tomaten, Staudensellerie, Paprika, Oliven und viel frischen mediterranen Kräutern

5,90 €

#### **Riesenkapern**

große aromatische Kapernbeeren

3,90 €

#### **Salumi Italiani**

kleine Auswahl feinsten, traditionell hergestellter Schinken-, Salami- und Wurst-Spezialitäten von ausgesuchten Metzgereien aus Kalbrien, Umbrien, Piemont und der Toskana

7,90 €

#### **Juncu - Formaggio Sardo**

dieser Halbhartkäse ist ein perfektes Beispiel für die sardische Käsekunst! Gewonnen aus bester Schafs- und Ziegenmilch der Insel reift er, in traditionellen Binsengras-Formen gewickelt, für etwa 90 Tage. Anfänglich zeigt er ein leicht herbes Aroma mit würzigem Geschmack. Am Gaumen wird er aber zusehends milder und ist im Abgang dann fast schon cremig-weich. Dazu servieren wir etwas Rotwein-Zwiebel-Marmelade

7,90 €

#### **Taleggio mit Feigensenf**

cremiger Kuhmilchkäse, mit einer schönen Fülle an feinen Aromen. Wir servieren diese klassische lombardische Spezialität mit dem, unserer Meinung nach, allerbesten Feigen-Senf der Welt!

7,60 €

#### **Bergkäse mit Chili-Weingelee**

ein junger Bergkäse aus thermisierter Kuhmilch, der mit einigen ausgesuchten Wildkräutern in feinstem Walnussöl reift. Dünn aufgeschnitten entfaltet er sein schönes intensives Nuss-Aroma. Zu dieser leckeren Käse-Spezialität reichen wir etwas Chili-Weingelee

7,80 €

Zu allen unseren kalten und warmen Leckerbissen reichen wir **ofenfrisches Ciabatta und Baguette!**

## Mediterrane Leckerbissen zum Wein

### warme Leckerbissen:

#### **Ziegenkäse & Feldsalat**

mild-würziger Ziegen-Frischkäse im Ofen leicht gratiniert, serviert mit einem Feldsalat, Walnüssen und etwas aromatischem Aprikosen-Chutney

9,90 €

#### **Riesengarnelen „natur“**

fünf Riesengarnelen-Schwänze mit bestem Olivenöl, etwas feinem Fleur de Sel und einem kleinen Spritzer Limettensaft auf dem Grill gebraten, serviert mit etwas Aioli

11,90 €

#### **Hirschrücken**

rosa gebratener Hirschkalbs-Rücken aus heimischer Jagd, serviert mit selbst eingelegten Preiselbeeren auf einem geschäumten Maronen-Kartoffel-Püree

13,90 €

#### **Pollo al Gorgonzola**

zart geschmortes Hähnchenbrust-Filet, serviert in einem feinen Gorgonzola-Käse-Sößchen mit Walnüssen und frischen Weintrauben

10,90 €

#### **Filet auf Mallorcinische Art**

mit roten Zwiebelchen und Chili angebratene Filet-Streifen vom Kraichgauer Landschwein, serviert in einem Orangen-Sößchen, verfeinert mit etwas frischem Koriander

11,90 €

#### **Cinghiale alla Maremmana**

ausgesuchte Stücke von der Wildschwein-Keule aus heimischer Jagd, mit Oliven, Karotten, Sellerie, Tomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln, Rosmarin, Thymian und ganz viel Chianti bei kleiner Hitze langsam und besonders schonend - über 24 Stunden lang - zart geschmort

11,90 €

#### **Rinderfilet Dijon**

Streifen vom Rinderfilet - bestes Fleisch von Weide-Rindern aus dem heimischen Nordschwarzwald - geschmort in einer aromatischen Soße aus würzigem Dijon-Senf, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern, trockenem Portwein und etwas Sahne

13,90 €

#### **Gefüllte Champignons**

mit Kräuter-Frischkäse und würzigem Schafskäse gefüllte frische Champignon-Köpfe, im Ofen mit etwas feinem Knoblauchöl gebacken

7,90 €

#### **Lamm auf Piemonteser Art**

Lammrücken mit frischen Kräutern mariniert und auf dem Grill rosa gebraten - serviert mit einem kräftigen Barolo-Sößchen und einem kleinen, mit saisonalen Zutaten verfeinerten Risotto

13,90 €