

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

WOCHENENDKARTE

- Aperitif: Limoncello-Spritz mit frischer Minze & Zitrone^{1,3} 9,80€

Suppe, Vorspeisen und Salate:

- Gazpacho: Kalte Andalusische Gemüsesuppe^{a,i,g,8} 8,60€
- Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, Artischocken, Oliven, Rucola und Parmesan^{a,g,2,3,8} 18,40€
- Toast Benedikt: 2 knusprige ToastbrotscHEIBEN mit Butter, Räucherlachs, frischer Avocado und Spiegelei^{a,i,d,g,8} 17,90€
- Frischer Meeresfrüchtesalat mit gegrillten Garnelen, dazu frisches Baguette^{a,b,d,i,3} 22,90€
- Burrata alla Caprese: Cremiger Burrata -ein italienischer Frischkäse aus zartem Mozzarella mit sahnigem Kern- serviert mit Tomaten, frischem Basilikum, Olivenöl und Hausgemachtem Pizzabrot^{a,i,g,8} 19,80€
- Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse, roten Zwiebeln und Hausbrot^{2,3,i,a,9} 14,80€
- Backhendlsalat: Blattsalat, Kartoffelsalat, gebackene Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl-Dressing^{i,j,h,g,c,a,8} 18,60€
(-Veganer Backhendlsalat 21,80€)
- Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenkäse, Thymianhonig und Balsamico-Dressing^{a,j,i,g,8} 18,40€
(-Veganer Ziegenkäse-Salat 21,80€)

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Hauptgerichte:

- *Linguine Mare e Monte: Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und zarten Jacobsmuscheln, verfeinert mit einer leichter mediterranen Olivenöl-Kräutersauce*^{a,d,i,n,l,4,7} 21,90€
- *Hausgemachte Cannelloni "Lachs-Kürbis-Füllung" mit Mozzarella überbacken, garniert mit gebratenem Gemüse*^{a,b,i,g,j,h,k,c,8} 18,90€
- *Hausgemachte Ravioli della Nonna, mit Steinpilz-Ricotta gefüllt, auf feiner Spargelcreme, mit Pinienkernen, Pecorinokäse und getrockneten Feigen garniert*^{a,b,i,g,c,8} 21,60€
- *Curry-Wurst XL mit Pommes Frites oder kl. gem. Salat*^{g,i,j} 11,90€
- *Scaloppine al Limone: Putenmedaillons in Zitronen-Kräutersauce, dazu Gemüse-Bandnudeln*^{a,c,g,i,8} 22,90€
- *Piccata alla Milanese: Kalbslendchen in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti all' Arrabiata "pikant"*^{a,i,c,g,8} 24,90€
- *Gegrilltes Rinderlendensteak auf Sautierten Pfifferlingen in Kräuter-Weißweinsauce, dazu Bratkartoffeln und Knoblauchbaguette*^{a,g,i,l} 25,80€
- *Saftiger Schweinebraten vom Nacken mit zweierlei Knödeln, dazu frischer Speck-Krautsalat*^{a,g,c,i,j,2,3,4,11} 17,80€
- *Matjesfilet nach Hausfrauenart, mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Rahmsauce, dazu Pellkartoffeln und geröstetes Bauernbrot*^{a,i,g,d,8} 24,90€
- *Zanderfilet mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln*^{d,i,a,g,8} 27,60€
- *Gegrilltes Lachsfilet an mediterranem Salat mit Grillgemüse und Kräutercroûtons*^{a,i,g,h,k,d,8} 27,90€