

## VORSPEISEN

Ma Place Vorspeisenvariation (2 Personen) 29,90  
Oktopus / Serranoschinken / Garnelen / Avocado /  
Tomaten-Paprika / Hausgemachtes Ofenbrot

Gegrillter Oktopus 16,90  
Tintenfisch / Kaiserschoten / Weiße Bohnen  
Staudensellerie / Knoblauchcreme / Petersiliensud

Vitello Tonnato 15,90  
Kalbsfleisch / Thunfischsauce / Kapern / Oliven

Garnelenpfanne (Spanische Art) 16,90  
Gambas in Mediterran-würzigen Knoblauchsud/ Aioli  
Hausgemachtes Ofenbrot

## SALATE



Wildkräutersalat 10,00

Kirschtomaten / Gurke / Wildkräuter/  
Balsamicodressing

Wahlweise:

mit Ziegenkäse gratiniert + 7,00  
mit Garnelen + 9,00

## SUPPE

Kürbis 8,90  
Kürbiskernöl / karamellisierte Kürbiskerne

Kartoffel-Schnittlauch 8,90  
mit gebratener Mettwurst

## HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Trüffel Tagliatelle 18,90  
Perigord-Trüffel / Parmesan

Hausgemachte Ravioli 16,90  
Kürbisfüllung / Salbei/ Kürbiscreme / Kürbisspalten  
Tomaten / Feigen

Rosa Lammrücken 25,90  
Pistazienkruste / Portweinjus / Erbsen /  
Bärlauch-Püree

Wiener Schnitzel 24,90  
Kartoffel-Radieschen-Gurkensalat / Preiselbeeren  
Blattsalat  
+ Pfifferling Rahm 5,90

Isländisches Kabeljaufilet 24,90  
Kaffeeschaum / Pfifferlinge / Selleriepüree /

Gebratener Zander 22,90  
Kürbis Ravioli / Getrocknete Tomaten / Zitronen /  
Kapern

Fischplatte 29,90  
Zander / Kabeljaufilet / Oktopus / Garnelen  
Safranrisotto

Black Angus Rinderfilet 200 g 36,90  
Lavendeljus / Romanesco / Süßkartoffelstampf

Argentinisches Rumpsteak 260 g 29,90  
Selleriepüree / Pfifferlinge-Orangencreme/  
Thymianjus

## DESSERT

Käseplatte ( Hungener Käsescheune) 16,90

Verschiedene Sorten: Fragen Sie gerne unser  
Fachpersonal

Schokoträumchen 9,90  
Halbflüssiges Schokotörtchen  
Schokomousse / Hausgemachtes Vanille Eis

Crème Brûlée 9,90  
Blutorangensorbet/ Wildbeerenfrüchte

HAUSGEMACHTE EISSORTEN pro Bol 3,90  
Vollmilch-Schokolade / Salzkaramell / Tahiti-Vanille /  
Tonkabohne

