






TAPAS | VORSPEISEN

	Pulpo á galega	12
	Olivenöl Knoblauch Zitrone	
	Albóndigas (Hackfleischbällchen)	4
	in würziger Tomatensoße	
	Dátiles en bacón	4
	Datteln im Speckmantel (Zusatzstoffe im Speck: mit Nitrat, mit Antioxidationsmittel)	
	Gambas al Ajillo	12
	Olivenöl Knoblauch Chili Basilikum	
	Manchego & Serano	5
	Spanische Käse- & Schinkenspezialität (Zusatzstoffe im Schinken: mit Nitrat, mit Antioxidationsmittel)	
	Aceitunas (schwarze Oliven)	4
	in Kräutermarinade	
	Pimientos de Padrón	6
	Olivenöl Knoblauch Meersalz	
	Champignones al Ajillo	4
	Champignons Knoblauch Kräuter Olivenöl	
	Patatas Bravas	6
	Kartoffeln Chilisoße	
	Überbackener Feta	8
	Peperoni Tomate Knoblauch Olivenöl (Zusatzstoffe im Speck: mit Nitrat, mit Antioxidationsmittel)	
	Gemischte Blattsalate der Saison	6
	Geröstete Kerne Hausdressing	
	Thai-Kürbissuppe	9
	Riesengarnele Zitronengras Kürbiskerne	

PASTA

	Selbstgemachte Ravioli	18
	Edelpilze Blattspinat Beurre Blanc Pinienkerne	
	Pasta & Garnelen	18
	Fettuccine Tomatensugo Rucola Parmesan	
	Risotto Verde	16
	Karamellisierte Walnüsse Grünes Gemüse Parmesan Kräutersalat	
	Selbstgemachte Gnocchi	17
	Auberginen Tomaten Büffelmozzarella	
	Fettuccine Alfredo	19
	Schwarzer Trüffel Blattspinat Parmesan	

FISCH

	Zanderfilet vom Grill	24
	Beurre Blanc Blattspinat Petersilie Perlgraupen	
	Variation von Edelfischen	28
	Bunte Blattsalate der Saison Aiolicreme	
	Miesmuscheln (Nachfrage)	16
	Weißwein-Tomatensugo Gemüsejulienne Crostini	

HOMEMADE BURGER

alle Burger werden mit selbstgebackenen Burger Buns zubereitet.

Hamburger 13
 Regionales Rinder Hackfleisch | Kopfsalat
 Tomate | Gewürzgurke | Rote Zwiebeln
 Impulsiv Burgersauce

Edinburgher 14
 Regionales Rinder Hackfleisch | Cheddar Käse
 Kopfsalat | Tomate | Gewürzgurke
 Rote Zwiebeln | Impulsiv Burgersauce


New Yorker 15
 Regionales Rinder Hackfleisch | Bacon
 gegrillte Zwiebeln | Kopfsalat | Gewürzgurke
 hausgemachte BBQ Sauce

Lörracher 15
 Putenbrust in knuspriger Panade | Kopfsalat
 Tomate | Salatgurke | Rote Zwiebeln
 Impulsiv Burgersauce

Berner 16
 Regionales Rinder Hackfleisch
 hausgemachte Rösti | Spiegelei | Bacon
 Kopfsalat | Tomate | Impulsiv Burgersauce

Römer 16
 Regionales Rinder Hackfleisch | Tomate
 Mozzarella | Parmaschinken-Chip | Rucola
 Rote Zwiebeln | Impulsiv Burgersauce

Mexikaner 15
 Regionales Rinder Hackfleisch | Jalapeños
 Cheddar Käse | Kopfsalat | Rote Zwiebeln
 Chili-Mayonnaise

 **Freiburger** 16
 Gegrillter Halloumi-Käse | Auberginen,
 Zucchini und Paprika | Rucola | Pinienkerne
 hausgemachte Aioli

(Zusatzstoffe und Allergene Burger:
 Gewürzgurke mit Farbstoff, Sauce enthält Sellerie, Brötchen
 enthält Weizen (Gluten), Ei, Sesam)

STEAKS

Argentinisches Rumpsteak 250g 23
 der Klassiker aus dem Rücken,
 bei uns ohne Fettrand.

Rib-Eye Steak 300g 25
 Zartes & saftiges Entrecote mit seinem
 typischen Fettauge. Geschmack pur.

Argentinisches Filetsteak 200g 29
 Mageres und zartes Rinderfilet
 aus der Lende.

BEILAGEN

alle Beilagen können Sie sich frei
 zu Ihrem **Steak oder Burger**
 zusammenstellen:

Pommes Frites +3

Süßkartoffel-Pommes +5

mit Sourcream

Trüffel-Parmesan-Pommes +6

Rosmarinkartoffeln +4

Selbstgemachte Spätzle +4

(Allergene: enthält Ei, Kuhmilch, Weizen)

Mediterranes Gemüse vom Grill +5

Steak-, Pfefferrahmsauce +3
 oder Rahmsauce

(Allergene: Jus enthält Sellerie, Kuhmilch, Weizen)

Spitzpaprika Dip mit Chili +3

Selbstgemachte BBQ Sauce +2

Aioli +2

Sour Cream +2

Selbstgemachte Kräuterbutter +2

Mayo & Ketchup +1

(Allergene: enthält Ei, Kuhmilch, Weizen)

***Beilagen sind Beilagen!**

PIZZA NAPOLETANA

Wir investieren viel Zeit und Liebe in die Zusammenstellung unserer Pizzen.
Daher empfehlen wir, die Pizzen so zu bestellen wie sie auf der Karte stehen.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergenen können Zutaten weggelassen werden.



 Margherita 12 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Fior di Latte aus Agerola frisches Basilikum kaltgepresstes Olivenöl	Tonno 16 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Fior di Latte aus Agerola Sashimi Thunfisch Sesam Rucola
 Marinara 9 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Knoblauch Oregano kaltgepresstes Olivenöl	 Gorgonzola Dolce 16 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Fior di Latte aus Agerola Gorgonzola Birne karamellisierte Walnüsse
Prosciutto 14 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Fior di Latte aus Agerola Culaccia di Prosciutto Cotto selbstgemachtes Rosmarinöl	 Funghi Nobili 15 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Fior di Latte aus Agerola Edelpilze Rote Zwiebeln Frühlingslauch Crème fraîche
Parma e rucola 16 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Pomodorini Fior di Latte aus Agerola Prosciutto Crudo di Parma Rucola Grana Padano gehobelt kaltgepresstes Olivenöl	Tartufo 18 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Fior di Latte aus Agerola Schwarzer Alba Trüffel Blattspinat Culaccia di Prosciutto Cotto
Salame 15 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen original napoletanische Salami Fior di Latte aus Agerola	Mediterrano 16 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Fior di Latte aus Agerola Pulpo Babyspinat Kirschtomaten Radicchio
Diavola 16 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Salame Milano Jalapeños Oregano Rote Zwiebeln Fior di Latte aus Agerola	Chorizo 15 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Fior di Latte aus Agerola Chorizo-Salami Paprika Knoblauchöl
 Bianca con Funghi 16 Fior di Latte aus Agerola Ricotta kaltgepresstes Olivenöl Edelpilze Blattspinat Frühlingslauch	Classico 15 Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen Fior di Latte aus Agerola Kapern-Äpfel Sardellen Schwarze Oliven

Zusatzstoffe und Allergene: Gluten / Hinterschinken mit Geschmacksverstärker,
mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat / Oliven mit Farbstoff