

# ALTE MÜNZE

## PASTA-GERICHTE

### HAUSGEMACHTE RAVIOLI<sup>1,3,4</sup> - 15,90€

mit Rote Beete- Mascarponefüllung mit Zitronenbutter und Nienburger Spargel

### FETTUCCHINE PFIFFERLINGE<sup>1,4</sup> - 18,90€

mit frischen Pfifferlingen in tomatisiertem Rahm und Parmesan

## ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

### VEGETARISCH<sup>1,4</sup> - 12,90€

mit Creme fraiche, Bruschetta-Tomaten und 125g Burrata

### LACHS<sup>1,2,4</sup> - 12,90€

Hausgebeizter Lachs mit Creme fraiche, roten Zwiebeln

## KLEINIGKEITEN ZUM WEIN

### VARIATIONEN VOM KÄSE<sup>1,4,5</sup> - 12,90€

Drei Sorten Käse, Feigensenf, Brot

### ITAL. AUFschnitt<sup>1,5</sup> - 13,90€

Prosciutto di San Daniele, Prosciutto cotto, Salame Felino

## VORSPEISEN

### SHRIMPS-COCKTAIL „ALTE MÜNZE“<sup>2,3,5</sup> - 12,90€

mit Orangenfilets und kräftiger Cocktailsoße

### BRUSCHETTA<sup>1,4</sup> - 8,90€

mit Tomate, Knoblauch, Basilikum (4 Scheiben) mit 125g Burrata + 5€

### RINDERCARPACCIO VOM BLACK ANGUS<sup>4,5,6</sup> - 14,90€

Parmesan, Pinienkerne, Trüffelmayonnaise

### GEBEIZTER LACHS NACH ART „ALTE MÜNZE“<sup>2,4</sup> - 11,90€

Fruchtig gebeizt auf einem Erdbeer-Spargel Salat

### GEMISCHTER GRÜNER SALAT<sup>4</sup> - 9,90€

mit Radieschen, Gurke, Pinienkernen und Sahne-Zitronen-Dressing

## SUPPEN

### HUMMERCREME SUPPE<sup>2,4</sup> - 8,90€

mit Garnelenragout

## SPEZIALITÄT DES HAUSES!

### FETTUCCHINE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL<sup>1,4</sup> - 22,90€

aus dem Parmesanrad serviert

## HAUPTSPEISEN

### KNUSPRIGES CORDON BLEU VOM KALB<sup>1,3,4</sup> - 22,90€

Kalbsoberschale gefüllt mit Gruyère und italienischem Kochschinken in Panko-Panade mit Saure-Sahne-Kartoffeln und kleinem grünen Salat

### FILET VON DER DORADE<sup>2</sup> - 22,90€

Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade(200g) mit Saure-Sahne-Kartoffeln und kleinem grünen Salat

## EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF

### CURRY-WURST „ALTE MÜNZE“<sup>5</sup> - 13,90€

200g mit fruchtig-pikanter Currysoße, Mayonnaise und hausgemachten Pommes frites

### 'FISH & CHIPS'<sup>1,2</sup> - 19,90€

Kabeljau in Köstritzer Bierteigmantel, Erbspüree mit Minze, Remoulade und Fritten (alles hausgemacht!)

### ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET<sup>3,5</sup> - 34,90€

200g aus dem Big Green Egg mit feinem Kartoffelpüree, Béarnaise und marktfrischen bunten Butter-Möhren



## DESSERTS

### BERRY KISS<sup>4</sup> - 9,90€

Hausgemachtes Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Eierlikör aus der Sorgenfrei-Bar.

### TIRAMISU „ALTE MÜNZE“<sup>1,3,4</sup> - 8,90€

Hausgemacht

### LEMON POSSET<sup>3,4</sup> - 7,90€

Erfrischende Zitronencreme

