

Vorspeisen

Gambas aglio e olio mit geröstetem Landbrot	8,00 EUR
Caesar Salad aus dem Parmesanlaib an gegartem Schwarzfederhuhn und confierten Kirschtomaten	9,00 EUR
Carpaccio vom Thunfisch mit gebratenem Pulpo und Chorizo an Mango-Avocado-Salat	9,50 EUR
Iberico-Schinken auf der Berkel geschnitten mit Manchego-Käse, geröstetem Landbrot und Bärlauchcreme	10,50 EUR

Hauptgerichte

„Pulled Pork-Burger“ aus dem Smoker mit Coleslaw und hausgemachter BBQ-Salsa	9,50 EUR
Geschmorte Iberico-Bäckchen mit Süßkartoffelpüree an Vanille-Finger-Möhren	12,50 EUR
Pochierter Kabeljau mit Paellareis, grünem Spargel an Bärlauchsauce	13,50 EUR
Trüffel-Tortellini aus dem Parmesanlaib mit Rinderfiletstreifen und frischem Trüffel	14,50 EUR
Lauwarmer Süßkartoffelsalat mit Tomaten, Papaya, Pinienkernen, jungem Lauch an karamelisiertem Ziegenkäse - <i>vegetarisch</i>	9,00 EUR

Desserts

Tiramisu an Pineberry-Waldbeer-Salat und grünem Pfeffer	5,50 EUR
Käsebrett mit Feigen-Senf und geröstetem Landbrot	9,50 EUR

Kinderteller

Chicken-Nuggets mit Süßkartoffelpüree	5,00 EUR
--	----------

Zu später Stunde

„Vetro’s“ Currywurst im Weckglas	4,50 EUR
---	----------