



## SUPPEN

**exotische Mango-Curry-Suppe**  
*mit hausgemachter Asia-Zigarillo*

€ 5,50

**Süßkartoffel-Cremesuppe**  
*mit Chorizo und Brot-Chip*

€ 5,50



## VORSPEISEN

**Rindercarpaccio**  
*mariniert mit feinem Olivenöl und Balsamico,  
geröstete Pinienkerne und gehobelter Parmesan,  
dazu Paninis*

€ 9,90

**mediterrane Variation**  
*italienisches Gemüse, Knoblauchgarnelen,  
Parmaschinken, Manchegokäse, dazu Paninis*

€ 11,90

**Büffelmozzarella**  
*– gebacken – auf mediterranem Schmorgemüse  
und Basilikum-Kräuter-Pesto, dazu Paninis*

€ 8,80

**Unsere hausgemachten Paninis,  
täglich frisch aus dem Steinbackofen.**



## SALATVARIATIONEN

### frische Salate vom Markt wahlweise

**mit gebratenen Knoblauchgarnelen**  
*und italienischem Gemüse in feinen  
Balsamico & Sauerrahmdressing*

€ 13,90

**mit Satespieße vom Schweinefilet und Hähnchen**  
*mit frischer Honigananas, gerösteten Cashewkernen  
an fruchtigem Curry-Dressing*

€ 12,80

**mit Hähnchenbrustfilet im Parmaschinken**  
*mit gehobelten Grana Padano und gerösteten Pinienkernen  
im Kräuter- und Sauerrahmdressing*

€ 12,80

**mit marinierten Schweinefiletspitzen**  
*und frischen Früchten in Kräuter- und Sauerrahmdressing*

€ 12,90

**großer gemischter Salat**  
*in Balsamico- und Sauerrahmdressing*

€ 6,90



## NOBLESS-KLASSIKER

**Medaillons** von Schwein, Rind und Hähnchen  
*in Kräutermarinade auf Ratatouille mit  
Kartoffelnockerln und Speckcroutons* € 16,50

**zartes Lendensteak vom Black Angus** € 19,80  
*in Pfefferrahm mit frischem Pfannengemüse  
und Bratkartoffel*

**Schweinefilet im Speckmantel** € 15,90  
*auf frischen Pilzen in Rahm mit rosa Pfefferbeeren,  
dazu Tagliatelle und Salat*

**Cordon bleu auf unsere Art** € 15,80  
*vom Strohschwein-Rücken – Regional vom Brunnerhof, Richtig –  
mit Bratkartoffel, Paprika-Zwiebelmarmelade und Salat*

**Zwiebelrostbraten von der Black-Angus-Lende** € 17,90  
*mit Bratkartoffel und gemischter Salat*

**Hähnchenbrustfilet in der Tandori-Kokos-Kruste** € 14,80  
*mit Wokgemüse in Green-Curry, dazu Basmatireis*



## FISCH

**Filet vom Saibling** – frisch vom Mulzer Fischhof, Schwandorf –  
*an leichter Meerrettich-Soße mit Apfelschaum und  
Kartoffel-Gemüsedotsch, dazu gemischter Salat* € 19,50

**Zanderfilet** € 18,90  
*in Safran-Limonensoße mit frischem  
Pfannengemüse und Reis*



## PASTA

**Tagliatelle mit Garnelen** € 15,50  
*und frischem Wok-Gemüse  
in Green Curry Soße*

**Tagliatelle mit Parmaschinken** € 14,50  
*und Streifen von der Hähnchenbrust in  
Sahnesoße mit geschmolzenem Grana Padano,  
dazu gemischter Salat*



## VEGETARISCH

**Hausgemachte Steinpilzravioli** € 14,50  
*auf fruchtigem Tomaten-Gemüsesugo, gerösteten Pinienkernen,  
und gehobeltem Parmesan, dazu gemischter Salat*



## HAUSGEMACHTE DESSERT

<b>Kokos-Parfait</b> <i>an marinierter Ananas und Limettensahne</i>	€ 7,50
<b>Mousse au Chocolat</b> <i>auf cremiger Mango und frischen Früchten</i>	€ 6,50
<b>Joana's Käsekuchen</b> <i>an warmen Portweinbeeren und und Eiscreme „Espresso-Krokant“</i>	€ 6,90
<b>Hausgemachter Glühwein</b> <i>Apfel-Nuß-Zimt (weiß)</i> oder <i>Orange-Holunder-Wintergewürz (rot)</i>	€ 3,90