

speisenkarte

TAGESEMPFEHLUNG

„espresso martini“ - wodka, kahlua & espresso	8
san bitter spritz alkoholfrei mit ginger ale, orange & thymian	7
gin tonic alkoholfrei mit the duke „entgeistert“, tonic & rosmarin	8
spargelcremesuppe	6
frischer weißer spargel	
mit kleinen kartoffeln, hollandaise oder brauner butter	16
dazu mit kleinem wiener kalbsschnitzel	25
dazu mit gebratenem lachsfilet	24
dazu mit gegrilltem hüftsteak vom rind	24
dazu mit rohem italienischem landschinken	22

VORSPEISEN & SALATE

hausgemachtes tzaziki mit pitabrot vom grill	7
2erlei hausgemachter hummus	
mit gemüsesticks & pitabrot vom grill	9
pimientos de padron in olivenöl gebraten mit grobem meersalz	7
falafel mit joghurtminz- dip & kleinem rucolasalat	12
caesar salad mit f&s caesardressing, gebratener hühnerbrust, parmesan & croutons	16
lauwarmer rote beete- schafskäsesalat	
mit gerösteten pinienkernen & rucola	14
rucolasalat mit balsamicodressing & gegrilltem ziegenkäse	14
calamari alla romana & gebackene garnelen mit dip & zitrone	14
carpaccio vom rind mit limettenmarinade, rucola & parmesan	14

speisenkarte

PASTA

tagliatelle mit gebratenen rinderfiletspitzen, spargel, kirschtomaten, knoblauch, chili, rucola & grana padano	18
tagliatelle mit hausgemachtem rucola- cashewpesto & grana padano	12
penne rigate al arabiata mit rucola & grana padano	12
spaghetti carbonara mit speck, ei & grana padano	12
spaghetti mit frischem lachs & grünem spargel in zitronensoße	18
lasagne „100 % rind“ im holzofen mit mozzarella überbacken	14

HAUPTSPEISEN

gambas al ajilio mit knoblauch & chili in olivenöl gebratenen	18
babycalamari mit knoblauch & chili in olivenöl gebratenen	18
„surf & turf tomaso“ garnelen & rinderfiletspitzen, pikant in knoblauchöl gebraten, dazu baguette	18
ofenkartoffel mit kräuterquark & salat	12
& gebatenem austernpilzen	15
& gebatenem lachssteak	20
& gegrillter hühnchenbrust	18
& kleinem rinderhüftsteak	20
feuer & stein burger ca. 220g, mit tomaten, eissalat, zwiebeln, essiggurke, hausgemachter soße & pommes	18
moving mountain burger vegan mit austernpilzpaddy, guacamole, preiselbeersoße, zwiebeln, tomate & süßkartoffelpommes	20
tomasoburger mit 220g angusbeef, speck, trüffelsoße, rucola, tomate, zwiebeln, parmesan, & homefries	22
crispy chickenburger mit pikanter currysoße, eissalat, zwiebeln, tomate & country potatoes	20

speisenkarte

feuer & stein thaicurry

mit gemüse, bambus, lotuswurzeln, kafirblättern & basmatireis	14
mit zusätzlich hühnchenbruststreifen	18
mit zusätzlich white tiger garnelen	22

wiener kalbsschnitzel mit wildpreiselbeeren,

pommes frites & gemischtem salat	26
----------------------------------	----

argentinisches hüftsteak mit kräuterbutter,

pommes frites & speckbohnen	25
-----------------------------	----

„surf & turf“ kleines rinderfiletmedaillon & scampi vom grill,

mit kräuterbutter, gebratenem grünem spargel & thymiankartoffeln	32
--	----

rinderfiletsteak vom grill ca. 250g mit pfeffersoße,

dazu salat oder speckbohnen & steak fries	36
---	----

thunfischsteak

mit mediterranem fenchelgemüse und thymiankartoffeln	24
--	----

tagespizza „ arabiata“ pikanter tomatensugo, mozzarella,

speckstreifen, rucola & grana padano	14
--------------------------------------	----

tagespizza „ el sol“ tomatensugo, mozzarella,

ziegenkäse, gorgonzola, speck, birne & getrocknete tomaten	16
--	----

tagespizza „ paros“ mit tomatensugo,

mozzarella, schafskäse, oliven, peperoni & roten zwiebeln	16
---	----

tagespizza „ porcini“ tomatensugo, mozzarella,

knoblauch, steinpilze, artischocken & parmakrusteln	16
---	----

DESSERT

warmer schokokuchen mit beerenragout & vanilleeis	7
--	---

hausgemachtes tiramisu	8
-------------------------------	---

panna cotta mit beerensoße	6
-----------------------------------	---