

MONATSKARTE

CRAZY SINCE 2012

Essen Sie nichts, was Ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte.

Essen Sie immer an einem Eßtisch. Stellen Sie einen Blumenstrauß auf den Tisch und alles schmeckt doppelt so gut.

Trinken Sie zum Abendessen ein Glas Wein

CARPACCIO

Carpaccio vom Rinderfilet	hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Zitronenöl mit Cherrytomate, Rucola + Pecorino	
Carpaccio vom roten Thunfisch	hauchdünne Thunfischscheiben auf Zitronenöl und ausgesuchten Dip's	
	Carpaccio als Vorspeise	12
	Carpaccio als Hauptgang mit Pommes Allumettes und einem feinen Salatschälchen	17

STRANDKÜCHE

Drei Chinesen mit dem Kontrabass		12
3 Jakobsmuscheln auf dem Scheiterhaufen - exquisite Vorspeise im Spaghettini - Bett, Chilli und geröstetes Weißbrot		
Fünf Chinesen mit dem Kontrabass		16
5 Jakobsmuscheln auf dem Scheiterhaufen - Hauptgang im Spaghettini - Bett, Chilli und geröstetes Weißbrot		
Taboulé mit Thunfisch		15
Taboulé: ein Salat mit Couscous aus der libanesischen und syrischen Küche, mit frischem Thunfischsteak - rosa gebraten		
Salade Niçoise		16
Klassiker mit Tomate, Salatgurke, Prinzessbohne, Paprika, Zwiebel, Ei, Olive, Kapern, Sardellenfilets, Burrata und Thunfischsteak		
Ivan Drago (Иван Драго)		15
200 Gramm und 100 % Kalbfleischbulette, Blini, krosse Pancetta, gebratene rote Zwiebel, Schmand und Aioli, Rote Beete Carpaccio, Bratkartoffel		
THE Blues		15
200 Gramm und 100 % Kalbfleischbulette, Fourme d'Ambert obenauf (alter französischer Edelschimmelkäse aus der Auvergne) auf kleinem Salatbeet, 3 Scheiben Brioche, 18., Pommes Allumettes und 3 Dips: *Trüffel Ketchup *Chipotle-Ketchup -hot- *Aioli		

Tagliata di Manzo		19
rosa gebratenes, aufgeschnittenes Rinderfilet auf einem Salatbett von Rucola mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan		

PASTA

Frische Orecchiette		12
mit frischer Salsiccia (italienische Wurstspezialität), Fenchel, abgelöscht mit Wein - Zitronenöl und Pecorinokäse		
Frische Spaghetti "Aus Versehen glücklich"		14
mit Backofen-Cherrytomaten, Rucola Salat in Pellolitto Dijon-Senfvinigrette, Gambas und Pecorinokäse		
Frische Spaghetti „Vongole e Gambas		18
mit frischen Venusmuscheln, Gambas, Fenchel, Knoblauchschaum mit Grauburgunder Wein abgelöscht		
Larry Lobster		24
Hummerschwanz in Butter, Piment d'Espelette, Hummer Bisque und frischen Spaghetti		

VORWEG & VORSPEISEN

Tomatensuppe		6
aus San Marzano Tomaten - handgeerntet - die beste Tomate der Welt mit gerösteten Pinienkernen, Basilikum - Öl und Pecorino		
Bruschetta Pomodoro	Geröstetes Weißbrot mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie	7
Caprese	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Aceto balsamico und feines Olivenöl	10
Antipasti Pellolitto	Teller hausgemachter marinierte und gegrillte Köstlichkeiten -kalt - klein für alleine	8
Antipasti Helene Fischer	2 Gambas, Rote Beete Carpaccio, Vitello Tonnato, Comte Käse, Serano auch für zwei	16
Calamar San Sebastian	Tintenfisch gegrillt mit Orange, Limette + Aioli als Vorspeise	11
	als Hauptgang mit baskischen Kartoffelchen	16

PIZZA DES MONATS

Pizza "Nice" (@Frederike) [nais]		12
mit Ananas vom Grill, Büffelmozzarella, frischer Pecorinokäse, Walnüsse, Rucola und Balsamico		
Pizza O Sole Mio		12
mit Lonzo (Korsische Spezialität / geräuchertes und luftgetrocknetes Schweinefilet) Spiegelei und gebratene rote Zwiebel		
Pizza Sylt		12
weiße Pizza mit frischen Krabben, Knoblauch und Büffelmozzarella		
Pizza Nero		15
mit Carpaccio vom Rind, Zitronenöl mit Cherrytomate, Rucola + Pecorino		
Pizza Frutti di Mare		15
mit frischen Venusmuscheln, Gambas, Calamar und Knoblauchschaum		

© Unsere Tomatensauce ist frisch zubereitet: In diesem Haus und nur mit San Marzano Tomaten, frischem Basilikum und Fleur de Sel

NACHTISCH

Sorbet "Avec plaisir"	Zitronensorbet mit einem Schuß Grappa	5
Schokolitto	feiner Schokoladenkuchen mit einem gutgelauntem Bällchen Crème brûlée-Eis als nette Begleitung	6
Ananas	Ananas-Carpaccio in Butter und Honig geröstet, ein Bällchen Crème brûlée-Eis mit Malibu verfeinert	7
„Kirmes-Teller“	3 Bällchen Eis (Pistazie, Walnuss + Schokolade) mit lauwarm gerösteten Nüssen (Mandel, Cashew, Erdnüsse, Wallnüsse, Pecannüsse in Zucker, Zimt und echte Bourbon Vanille) mit Karamellsauce	8

Natürlich dürfen Sie mir meinen Job erklären. Schließlich schauen Sie jeden Abend Kochsendungen.

Coca-Cola2|8) Coca-Cola Light1|2) Sprite1) Fanta1|2|3) Eistee1) Apfelsaftchorle1) Gouda-Käse1|2) Pfefferschoten1|2|4|7) Peperoniwurst1) Balsamico-Creme2. Bacon 1|3|6) Fetakäse 11) schwarze Oliven10) Salami1|3) Schinken1|3|6) Salsicce Napoli4) Rauchfleisch/Pancetta1|3|6) Bastoncino Piccante Napoli Salami (Antioxidante E 301 Conservati E 252 E250) Copa Stag. Peleta Estera (Antioxygene E 301 Conservateur E 252 E 250) La Alegria Jambon Serano (Antioxygene E 331 Conservateur E 252 E 250 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmitteln 5) enthält eine Phenylalaninquelle, 6) mit Phosphat, 7) geschwefelt, 8) coffeinhaltig, 10)geschwärtzt 11) Weichkäse in Salzlake, 12) mit Konservierungsstoff, Farbstoff, Antioxidationsmittel 13)Phosphat, enthält eine Phenylalaninquelle,15 coffeinhaltig, 16 Lactose 17 Ei 18 Gluten 19 Fisch 20 Senf 21 Meeresfrüchte

Zahlen bedeuten leider Preise und keine Konservierungsstoffe