CAFE



SCHEIDPLATZ

BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

TAGESKARTE

Herbstliche Spezialitäten

Heiße Ingwer-Zitrone **5,60 €**
frisch aufgebrüht mit Ingwer, Zitrone und Bienenhonig

Gulaschsuppe **8,80 €**
herzhafte Gulaschsuppe mit zartem Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln
und Aromatischen Gewürzen dazu frisches Baguette a,i

Mediterraner Salat mit gebackenem Mozzarella **12,80 €**
bunte Blattsalate mit knusprig gebackenem Mozzarella, mediterranem-
Grillgemüse, Kirschtomaten und feinem Balsamico-Dressing *a,c,g,l*

Kürbis-Gnocchi **9,90 €**
Kartoffelgnocchi in samtige Kürbiscreme, mit buntem Julienne-
Gemüse und goldbraun gegrilltem Halloumi *a,c,g*

Scialatielli al Ragù di Pollo **9,90 €**
hausgemachte, kurze Bandnudeln mit herzhaftem Gemüse-
Hähnchenragout, garniert mit frisch geriebenem Parmesan *a,c,g,i*

Putenmedaillons in Paprikarahm **14,90 €**
zart gegrillte Putenbrustmedaillons auf cremiger Paprikarahmsauce,
dazu in Butter geschwenkte Schupfnudeln a,c,g

Seelachs im knuspermantel **14,90 €**
knusprig gebackenes Seelachsfilet in goldener Cornflakes-Kruste,
mit Rosmarinkartoffeln, Sweet-Chili-Dip und feiner Remoulade *a,c,d,g,i*

CAFE
SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Herbstliche Spezialitäten

Pizza Delizia **17,80 €**
mit Mozzarella, Parmaschinken, frischen Feigen, Rucola,
gerösteten Walnüssen und feinen Parmesanspänen *a,g,h*

Ravioli „Dolce Peccato“ **21,60 €**
hausgemachte Ravioli mit Feigen-Pecorino-Füllung in duftender Salbeibutter,
garniert mit goldbraun gebratenem Ziegenkäse und fruchtigem Orangenmus *a,c,g,2,3*

Polpettone d´Autunno **19,80 €**
saftiger Rinderhackbraten mit einer feinen Füllung aus Kürbis & Mozzarella,
serviert auf Bratenjus, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree und Vichy-Karotten a,c,g,i

Piccata alla Milanese **23,90 €**
Zarte Kalbsmedaillons in goldbrauner Parmesan-Ei-Kruste,
serviert mit leicht pikanten Spaghetti all’arrabbiata *a,c,g*

Pfefferrahm-Geschnetzeltes **23,80 €**
zarte Rinderlendenstreifen in cremiger Pfefferrahmsauce,
dazu knusprige Kartoffelrösti und saisonales Herbstgemüse a,c,g,i

Schweinefilet „Boscaiola-Art“ **24,90 €**
gegrillte Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf feinem Waldpilz-
Rahm, dazu hausgemachte Spätzle und glasierte Apfelspalten *a,c,g,2,3,14*

Dorade im Herbstgold **26,80 €**
gebratenes Doradenfilet auf cremigem Kürbisrisotto mit glasierten
Maronen und feiner Salbeibutter *d,g,h*