

HERZLICH WILLKOMMEN

in der Miera Mare Meeresküche.

LIEBE GÄSTE,

wir wünschen Ihnen eine schöne Frühlingszeit.

Sowie wunderbare Begegnungen an der Ostsee

und

in unserem Restaurant,

wo wir Sie

mit regionalen und mediterranen

Spezialitäten

verwöhnen möchten!

WEINEINZELHANDEL

WEIN DES MONATS :

ÖSTERREICH WAGRAM

2016 ZWEIFELT ROSE

Weingut Josef Ehmoser

Trauben: Zweifelt

Lagerfähigkeit: Normales Reifepotenzial

Strahlender Rosaton, duftig gradliniger Charakter, Anklänge an roten

Beeren und Kirschen, sehr erfrischende Frucht und harmonisch ausgewogen.

Mit viel frischem Charme beeindruckt dieser Rose.

Ein Klassiker für heiße Tage und laue Sommerabende.

12% Vol.

AKTION:

Einzelhandelspreis:

Flasche 6,95

6 Flasche 29,99

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Dienstag und Donnerstag ab 17:00 UHR

Freitag bis Sonntag ab 12:00 geöffnet

durchgehend warme Küche

APERITIF

<i>MATHILDA ROSÉ</i> PROSECCO SPUMATE	4,50
<i>IL GIGLIO BIANCO</i> PROSECCO SPUMANTE	4,50
<i>ERDBEER- MATHILDA</i> ROSÉ SPUMATE MIT MINZE UND EIS	6,50
<i>V8+ MOSCATO dolce spumante</i> MIT EIS UND ORANGE	7,00
<i>SPRIZZ</i> VENEZIANISCHER KULTKLASSIKER	6,50
<i>MORENITA CREAM</i> SHERRY CREAM MIT EIS UND ORANGE	6,50
<i>PORT TONIC</i> DRY WHITE PORT MIT ZITORNE, INDI TONIC	8,50
<i>MOSCOW MULE</i> ABOLUT WODA, GURKE, LIMETTE, INDI GINGR BIER	10,00

MENÜ

Thunfisch

MIT SESAM- KORIANDER
UND ANANAS- MANGOCHUTNEY
ODER

Weisses Tomatenschaumsüppchen

MIT CASHEWKERNEN UND BASILIKUM

~~MENÜ~~

STEINBUTTFILET

AUF BOHNENMIT ROTE BETE KARTOFFELN
PARMESAN-BEURRE BLANC

ODER

RUMPSTEAK

MIT
PIKANTEM SPITZKOHL,
KIRSCHSOSSE, KLEINE GNOCCHI

~~MENÜ~~

ERDBEER-TIRAMISU

ODER

Karamelisierter Ziegenkäse

AN

KOMPOTT AUS PIKANTER ERDBEERE UND RHABARBER

ZWEI-GANG-MENÜ 27 €

DREI-GANG-MENÜ 37 €

VIER-GANG-MENÜ 47 €

WEIN EMPFEHLUNG

2011 Grauburgunder „Goldgeyer trocken

Bechtheimer Geysersberg/Osthofener Goldberg

Weingut Karl May

Trauben: Grauburgunder

35,00€

2009 Lo Sconosciuto IGT

Fattoria San Martino

45,00€

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

MIT RUCOLA, TOMATE,
GERBINO-OLIVENÖL
UND PARMESAN

6,50

CAPONATA,

SIZILIANISCHES AUBERGINENGEMÜSE
MIT ROSINEN
UND CASHEWKERNEN

8,50

PFIFFERLINGE

MIT WEINBERGPFIRSICH
IN MINZVINAIGRETTE
MIT KÜRBISKERNEN
UND KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

14,50

THUNFISCH

MIT SESAM- KORIANDER
UND ANANAS- MANGOCHUTNEY

14,50

PATAGONIAS

(Kleine Tintenfische)

IN SIZILIANISCHEM OLIVENÖL
MIT KNOBLAUCH
UND ROSMARIN GEBRATEN
AUF RUCOLA MIT CASHEWKERNEN
UND KIRSCHTOMATEN

14,50

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

KALBSFLEISCH
IN THUNFISCHSOSSE
MIT KAPERN 12,00

BURRATA

APULISCHE MOZZARELLAZUBEREITUNG
MIT EINEM SAHNEKERN
AN DÖRRTOMATEN MIT KALTGEPRESSTEM
GERBINO-OLIVENÖL UND BASILIKUM 13,50

WEISSES

TOMATENSCHAUMSÜPPCHEN

MIT CASHEWKERNEN UND BASILIKUM 8,00

NEUSTÄDTER FISCHSUPPE

MIT PERNOD, TOMATE, EDELFISCH,
MUSCHELN UND GARNELE
SOWIE KRÄUTERBROT 12,50

*Schauen Sie in unsere Antipasti-Theke
und wählen Sie selbst..*

Vorspeisenteller, klein 12,50

Vorspeisenteller, groß 16,50

Vorspeisenteller, de lux

ALS VORSPEISE UND HAUPTGERICHT GEEIGNET!
STELLEN SIE SELBST AUS UNSEREN AKTUELLEN
VORSPEISEN ZUSAMMEN (MAX. 5 SORTEN)
AB 2 PERSONEN, JE PERSON 19,50

HEUTE GERICHTE

PENNE

MIT FRISCHEM THUNFISCH,
KALAMATA- OLIVEN
UND KAPERN IN TOMATENSUGO

17,50

TAGLIOLINI

AUS DEM 24 MONATE
GEREIFTEM PARMESANLAIB
MIT PARMASCHINKEN,
PFIFFERLINGEN
IN WEISSER-TOMATEN-SAHNE

16,50

Spaghetti

MIT GARNELEN,
MUSCHELN
UND PATAGONIAS
IN PIKANTER TOMATE
MIT KNOBLAUCH, INGWER
UND BASILIKUM

17,00

SCHNEIBCHEN vom Rinderrücken

IN PFIFFERLINGSRAHM
MIT SCHNITTCLAUCH,
GEFÜLLTEN GNOCCHI,
GRÜNER SPARGEL UND FRISCHKÄSE

19,50

HEUTE GERICHTE

DORSCH am Stück

IN OLIVENÖL GEBRATEN
MIT TOMATE, KNOBLAUCH,
BASILIKUM, FRÜHLINGSSALATEN
UND NEUEN KARTOFFELN

20,00

BODDENZANDER

von unseren Brüdern aus dem Osten

APFEL-MERRETTICHMUMPE,
SOMMERSALATE,
GEUTTERTE KARTOFFELN

pro person 24,00

STEINBUTTFILET

AUF BOHNEN
UND GRÜNEM SPARGEL,
PARMESAN-BEURRE BLANC,
ROTE BETE KARTOFFELN

28,00

THUNFISCH SUSHI *großes Stück*

IM SESAMMANTEL,
ANANAS- MANGOCHUTNEY,
ROSMARINKARTOFFEL

29,50

MAISHÄHNCHENBRUST

ESTRAGON- KAROTTEN,
SCHUPFNUDELN,
MORCHELRAHM

22,00

RUMPSTEAK

MIT PIKANTEM SPITZKOHL,
KIRSCHSOSSE, KLEINE GNOCCHI

24,00

NACHTISCH

AFFOGATO AL CAFFÈ

VANILLEEIS ERTRUNKEN
IN HEISSEM ESPRESSO
UND ORANGENLIKÖR

5,00

CRÈME BRÛLÉE

MIT VANILLESCHOTE

*Der Klassiker natur und pur
ohne Schnick Schnack*

7,00

ERDBEER-TIRAMISU

MIT MASCARPONE
UND HEIMISCHEN ERDBEEREN

8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

AUS VALRHONASCHOKOLADE
MIT GRAPPAROSINEN

Chef's Liebling

8,00

ZIEGENFRISCHKÄSE

KARAMELLISIERT
AN KOMPOTT
AUS PIKANTER ERDBEERE
UND RHABARBER

9,50