



CAPITOL

CAFE BRASSERIE BAR

saisonküche

Pfifferling Bruschetta vegetarisch 9,00

geröstetes Hausbrot mit Avocadomousse und gebratenen Pfifferlingen mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in Knoblauch-Kräuterbutter

Rote Thaicurrysuppe mit Pfirsich und Ingwer vegan 5,90

Möhren, Weinbergpfirsich, Ingwer, Zwiebeln, brauner Zucker, rote Thaipaste, Gemüsefond, Kokosmilch, dazu gegrillter Weinbergpfirsich mit Kokosflocken und Hausbrot

Avocado Pfirsich Salat 13,90

Römersalat, Büffelmozzarella, rote Zwiebel, Avocado, Cashewkerne, Weinbergpfirsich und Orangen Chili Vinaigrette

Bunter Sommer Tomatensalat mit Frischkäse und Pesto 12,90

Bunte Tomatenvielfalt mit frischem Basilikum, roten Zwiebeln, Frühlingslauch, weißem Balsamico, Olivenöl, schwarzer Pfeffer und Meersalz, dazu servieren wir Hausmacher Kräuterfrischkäse, Basilikum Pesto und Hausbrot

Frische ganze Dorade 18,50

aus dem Ofen mit Zitrone, Knobi und Rosmarin
dazu Rosmarinkartoffeln, Aioli und gemischter Salat

Tagliatelle Avocado Pfifferlinge 14,50

Tagliatelle Pasta, Avocadowürfel, Kirschtomaten, gebratene frische Pfifferlinge, Basilikum, Limette, Chili, bissel Knobi, Olivenöl und Parmesan mit argent. Hüftseakstreifen vom Grill extra plus 7,50

Tagliatelle Scampi in Kräutersauce 6 Stück 18,50

Tagliatelle Pasta, Scampi, Kirschtomaten, Kräuter-Sahnesauce mit Knoblauch

Pfifferlings-Quiche vegetarisch 9,90

warm, mit Schalotten, Frühlingszwiebeln, frischen Pfifferlingen, Petersilie, würzigem Sahne-Ei Guss, Mozzarella und Grana Padano D.O.P., dazu servieren wir bunte Blattsalate

Wrap Kokos-Koriander mit Huhn scharf 13,50

Weizentortilla, Kokos-Bananen Dip mit Curry, gegrillte Hähnchenbruststreifen, Baby Leaf Salat, Paprika, Gurke, Cashewkerne, Sesamkrokant, Chili, Korianderpesto