

SALATE

- 27. SALAT BURATTA / WILDKRÄUTER-SALAT** **13.90**
/ DATTELN / BALSAMICO-DRESSING
- 28. SALAT MONRIVE / RUCOLA** **12.50**
/ GRANATAPFEL / SCHAFSKÄSE
/ WALNÜSSE
- 29. GEBACKENE AVOCADO** **14.50**
/ PILZE / KARAMELLISIERTE ZIEGENKÄSE
/ RUCOLA
- 30. BULGUR SALAT / WILDKRÄUTER** **10.50**
/ BALSAMICO DRESSING 
- WAHLWEISE MIT**
+ GAMBAS **7.00**
+ HÄHNCHEN **5.50**
- 31. MONRIVE KÄSEVARIATIONEN** **16.90**
/ TRAUBEN / WALNUSS / FEIGENSENF

DESSERTS



- MOUSSE AU CHOCOLAT / MANGOSORBET** **8.50**
/ HIMBEERE
- CREMEBRÜLEE / KARAMELLISIERT** **7.50**
/ BEERENRAGOUT

FISCH UND FLEISCH

- | | |
|---|-------------|
| 17. MANTI MIT HACKFLEISCHFÜLLUNG | 7.90 |
| 18. BULGURBÄLLCHEN (1.STK)
FÜLLUNG MIT HACKFLEISCH UND ZWIEBELN | 4.00 |
| 19. ALBONDIGAS RINDER HACKFLEISCH-
BÄLLCHEN MIT TOMATENSAUCE | 6.50 |
| 20. LAMMBRATWURST (2 STÜCK)
IN TOMATEN / KNOBLAUCH / CHILI | 8.50 |
| 21. POLLO BARCELONA
/ CURRY FRUCHTSAUCE | 6.90 |
| 22. SOUS VIDE - MAISHÄHNCHENSTICKS
/KÜRBISPANKOKNUSPER / MANGOCHUTNEY | 9.90 |
| 23. GEGRILLTES RINDFLEISCH
/ SOJACHILI MARINADE / GEMÜSE | 9.50 |
| 24. GAMBAS AL AJILLO
KNOBLAUCH / CHILI / KIRSCHTOMATEN / PETERSILIE | 8.50 |
| 25. SARDINE IN TEMPURA
/ GURKENKAPERN RELISH / ZITRONE | 6.50 |
| 26. CALAMARES
/ KNOBLAUCH-AIOLI / ZITRONE | 8.50 |




KALTE TAPAS

- | | |
|---|-------------|
| 1. EXTRA BROT | 3.00 |
| 2. BROT MIT DREIERLEI DIP | 5.50 |
| 3. BOQUERONES EN VINAGRE
(EINGELEGTE SARDELLEN) | 4.50 |
| 4. GEFÜLLTE PAPRIKA & TOMATEN 
MIT FRISCHKÄSE | 4.90 |
| 5. BRUSCHETTA MONRIVE 
/ TOMATENPINIENKERN-PESTO
/ GRANA PADANO | 6.90 |
| 6. GEFÜLLTE WEIN & KOHLBLÄTTER  | 6.00 |
| 7. BRESAOLA VOM BLACK ANGUS
/ SALZBUTTER | 7.90 |
| 8. ACEITUNAS (OLIVEN-MIX)  | 5.50 |

W A R M E T A P A S

9. **CHAMPIGNONS AL AJILLO**  5.90
10. **DATTELN** / ISRAEL / BLACK ANGUS
/ PFLAUMENMARMELADE (3.STK) 6.50
11. **VERDURAS MEDITERRANES**  6.50
/ RUCOLA PINIENKERN PESTO
12. **ROSMARINKARTOFFEL**  4.90
/ MEERSALZ
13. **PATATAS BRAVAS**  5.50
/ HOMEMADE AIOLI
14. **TRÜFFELPOMMES**  7.90
/ TRÜFFELMAYONAISE
15. **PIMIENTOS DE PADRON**  6.50
/ IN OLIVENÖL / HIMALAYA SALZ
16. **MANTI** MIT GEMÜSEFÜLLUNG  7.50

 VEGETARISCH  VEGAN

