

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)

Peperoni, Kirschaprika & Oliven mit Frischkäse gefüllt und Bulgur, dazu Baguette **€9,90**

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €

verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl, dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €

mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln, Cocktailltomaten dazu Baguette

Spargelzeit

Spargel-Cremesuppe 8,90 €

mit Rosmarin-Crisini (2,23)

Stangenspargel 21,90 €

mit Sauce Hollandaise und Drillingskartoffeln

mit Putenschnitzel 28,90 €

mit kleinem Rumpsteak 32,90 €

mit kleinem Lachsfilet 32,90 €

Kräuterpfannkuchen 21,90 €

mit Spargelragout (grün & weiß) an Sauce Hollandaise

Walnuss-Spinat-Taler 23,90 €

mit Spargelragout (grün & weiß) und Grana Padano (2,23)

Salate

Wurstsalat 17,90 €

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika, Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €

mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €

mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €

bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailltomaten und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Penne „Maruba Art“ 19,90 €

mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen und Grana Padano

Avocado-Tortilla Wrap (2) 17,90 €

Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen, hausgemachter Avocado-Creme, Serviert mit Salatbouquet.

Hacksteak vom Rind 20,90 €

mit Schmorzwiebeln, Speck und knusprige Bratkartoffeln(2,23)

Gyros – Teller 20,90 €

Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki und Pommes frites

Schweinelendenmedaillons (2,23) 24,90 €

in feiner Champignonsauce mit knusprigen Kartoffelrösti

Fischspezialität

Zander Filet 29,90 €

mit Chimichurri-Sauce und Rosmarinkartoffeln (2)

Hausgemachte Lachs-Lasagne 19,90 €

mit zartem Lachs, feiner Béchamelsauce und überbackenem Käse. (2)

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €

mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Apfelstrudel mit Vanillesauce 8,90 €

und Vanilleeis (1,4)

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €

mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

1. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle
10.1. Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite