

BelVeder á la Carte

Vorspeisen

Weißes Tomatensüppchen
mit Pesto und geräucherter Garnele
15,90

Carpaccio vom Weiderind „Stroganoff“
mit geräuchertem Hüttenkäse, gepickelte Schalotte,
Essiggurke und Rote Bete
23,90

Karamellierte Ochsenherztomate 
mit Peperoncini-Öl und gratiniertem Ziegenkäse
23,90

Pulposalat mit gegrillter Wassermelone
und Ahorn-Limettenvinaigrette
23,90

Hauptgerichte

Pasta im leichten Parmesansud 
Pfifferlingen und Kirschtomaten
29,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in der Pfanne gebraten
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Blattsalat
39,90

Mit Tomate, Knoblauch und Kräutern gebratene Garnelen
mit leichter Aioli und geröstetem Baguette
39,90 / klein 33,50

Cheeseburger „BV“
Saftig gegrilltes Rindfleisch mit Käse gratiniert
Bacon, Zwiebeln, Tomaten und Jalapeño
20,90 mit Pommes + 5,90

Currywurst „BV“, Bauer Schramms Duroc Currywurst
mit hausgemachter Currysauce
13,00 mit Pommes + 5,90

Folgende Speisen inklusive einer Sauce und zwei Beilagen

Gegrillte Australian Beef Steakschnecke
Top Butt Flap/Bavette (d'Åloyan)
Stark marmoriert & saftig
47,00



Fischvariation
nach Tagesfang
39,90

Knusprig gebratene Poulardenbrust
39,90

Gebrautes Lachsfilet
41,00

Gegrilltes Rumpsteak
mit typischem Fett Rand
45,00 / klein 39,90

Saucen
Kräuterbutter
Aioli
Yuzu-Safransauce
Barolojus
Soja-Misosauce

Beilagen
Kartoffelstampf des Tages
Petersilienkartoffeln
Knoblauch - Baguette
Kartoffel-Gurkensalat

Gurken-Dillsalat
Gegrilltes Gemüse
Junges Gemüse
Caesar Salad

Dessert

Variation vom Rohmilchkäse mit Fruchtbrot und Feigensenf 
4 Stück ca. 60 g
15,90

6 Stück ca. 100 g
19,90

Lauwarmer Schokoladen-Brownie 
nach Hausrezept mit Walnüssen
Vanille-Eis und Schlagsahne
15,90

Crème brûlée 
mit Zwetschgen und Kaffee Eis
15,90

1 Kugel Carte Dor Gelateria Eis 
3,50

1 Kugel tagesaktuelles, hausgemachtes Eis/Sorbet 
4,30