

Suppen

Parmesansuppe mit Blätterteig-Sesamstange	3,90	Marinierte Borlotti-Bohnen mit geröstetem Baguette in Olivenöl	8,50
Karottensuppe mit Chili und Hähnchenstreifen	4,90	Antipasti-Vorspeisenplatte mit hausgemachtem mariniertem Gemüse, Rohschinken*, Chorizo*, Käse, eingelegten Oliven und Peperoni, dazu Baguette	
Geeiste Suppe von Honigmelonen und Ananas	4,90		

Vorspeisen

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan	4,50	• für 1 Person	7,50
		• für 2 Personen	13,50
Gebratener Schafskäse auf würzigem Tomaten-Oliven-Ragout	4,90	Käsevariation von verschiedenen französischen, italienischen und spanischen Käsesorten, dazu Oliven, Trauben und Baguette	
Marinierte Oliven, Feta und Peperoni mit frischem Baguette	5,50	• für 1 Person	8,50
		• für 2 Personen	15,50
Crostinis mit Lachscreme und Kresse	7,50		
Marinierter Quinoa (Südamerikanische Hochlandhirse) mit Kokosmilch, Kapern, Oliven, Tomaten und Chili	7,90	Frisches Sandwich, wahlweise belegt mit:	
		• Schinken, Käse und Tomate	4,50
		• rohem Schinken*, Ruccola, Frischkäse und getrockneten Tomaten	4,90
Gegrillter Ziegenkäse auf Balsamico-Honig-Tomaten, Ruccola und frischem Baguette	8,50	• gebratener Hähnchenbrust, Tomaten und Bacon	5,90

Salate

zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette	
Kleiner, knackiger Salat mit Sonnenblumenkernen	4,50
Kürbissalat mit roten Zwiebeln in Balsamico-Marinade und geriebenem Feta	6,90
Salat „Toskanische Art“ Brotsalat mit gebratenem Gemüse und dazu Parmesan	6,90
Gebratene Lachstreifen mit Kürbis- Nussgemüse auf Blattsalaten und Basilikumdressing	7,90
Variation von Blattsalaten mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons, Sonnenblumenkernen, dazu Basilikumdressing	7,90
Erfrischender Gurken-Ingwer-Salat mit gebratenem Red Snapperfilet	8,50
Meeresfrüchtesalat mit Oliven und Zwiebeln auf sommerlichen Blattsalaten	8,90

Pasta

Penne mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und gehobeltem Parmesan	5,90
Penne mit Bacon, Tomaten, Chili und Parmesan	6,90
Penne mit buntem Gemüse in einer würzigen Tomatensauce, und französischem Ziegenkäse überbacken	7,50
Hausgemachte Gnocchi in Butter gebraten mit rohem Schinken, Kirschtomaten, Ruccola und geriebenem Parmesan	7,90
Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenstreifen, Champignons und Lauch in Rahmsauce dazu geriebener Parmesan	8,50
Tagliatelle mit Lachstreifen, Tomaten und Ruccola in Sahnesauce	8,90
Hausgemachte Gnocchi mit gebratenen grünen Spargel, Tomaten und Salbeibutter	9,90

Hauptspeisen

Tomaten- Zitronen Risotto mit Meeresfrüchten	9,90
Hähnchenbrustmedaillons im Salbei- Rohschinkenmantel auf hausgemachten Gnocchi in Basilikumsauce	11,50
Medaillons vom Schweinefilet auf Tomatensalsa mit französischem Ziegenkäse überbacken, dazu Kartoffelrösti	11,90
Zanderfilet mit Tomaten- Kräuterkruste auf Gurken- Sellerie Gemüse und gegrillten Kartoffelspalten	13,90
Red Snapper gebraten mit Mandel in Butter auf Zucchini- Thymian- Gemüse und Süßkartoffeln	14,50
Gebratene Lachsfiletmedaillons mit Kürbis- Tomatengemüse und Kräuterrisotto	14,90
Kalbsschnitzel an kleiner Salatgarnitur mit lauwarmem Kartoffel- Ruccolasalat	14,90
Kalbsmedaillons mit Pfefferrahm und Knoblauchbaguette an Salatbouquet	19,50

Vegetarisch

Italienisches Kartoffelgemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten, Lauch und Basilikum, dazu Schmand und Ruccola	6,90
Gefüllte Zucchini mit Risotto auf Tomatengemüse	7,50
Hausgemachte Gnocchi mit Thymian und Tomaten- Zucchini- Gemüse	7,90
Hausgemachte Kürbiströsti auf Basilikumcreme und mariniertem Tomatengemüse	8,50
Ratatouille mit hausgemachten Kartoffelrösti und gratiniertem Ziegenkäse	8,50
Quinoa (Südamerikanische Hochlandhirse) mit gebratenem Spinat, Tofuwürfeln, Sesam und Kirschtomaten -vegan-	8,90
Kartoffel- Gemüsecurry mit Kokosmilch, mariniertem Tofu und Sesam -vegan-	9,90

Desserts

Frische Obstvariation	3,90
Brombeerenraugout mit Zitronensorbet	4,50
Crème brûlée mit Erdbeer- Pfefferragout	4,90
Dunkles, warmes Schokoladentörtchen mit frozen Yogurt Eis	5,20
Kaffeecreme mit marinierten Brombeeren	5,50
Spanischer Mandelkuchen	2,10
saftiger Schokoladenkuchen	2,10
Weitere Kuchen siehe Tagesangebot	

Sommerspezialität

Erfrischende Erdbeerbowle mit Prosecco	3,90
Ice Tea	2,90
Erfrischendes Getränk aus Zitronensorbet und Eistee.	
Eisschokolade	3,50
Köstliches Getränk aus Crème Vanilla, aufgefüllt mit Schokolade, dazu etwas Sahne	
Eiskaffee	3,50
Köstliches Getränk aus Crème Vanilla, aufgefüllt mit Kaffee, dazu etwas Sahne	

Eisbecher

Eiszwerg Anton	2,90
Köstliches Chocolate Chips und Crème Vanilla, garniert mit Smarties und Sahne	
Gemischtes Eis	3,90
Köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Fächerwaffel	
Genuss rot-weiß	4,50
Erfrischendes Crème Mango Joghurt, kombiniert mit leckeren Früchten und Joghurt	
Schwedeneisbecher	4,50
Zartschmelzendes Crème Vanilla, angerichtet auf Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne	
Brombeer Traum	4,90
Köstliches Eis Brombeer Crème Fraiche mit Zartschmelzendem frozen Yogurt auf Brombeeren, garniert mit Sahne und Fruchtsauce	
Schokoladen Traum	4,90
Purer Schokogenuss aus Chocolate Chips mit Schokosauce, Schokospänen, gekrönt von Sahnehaube und Waffel	
Erdbeer Kuss	4,90
Fruchtiges Strawberry Cream und Cioccolata Stracciatella auf einem Bett aus Erdbeeren, garniert mit Sahne, Fruchtsauce, Eiswaffel und Schokoraschel	
Amaretto Traum	5,20
Fabelhaftes Trio aus Crème Vanilla, Cioccolata Stracciatella und Maple Walnuts auf Pfirsichspalten und Amarettini mit Amaretto Likör Garniert mit Sahne	

Frühstück im MIO

Müsli mit Milch	2,90
Joghurt mit frischen Früchten	3,50
Rührei oder Spiegelei aus drei Eiern, Brötchen, Butter und Obst <i>wahlweise mit:</i> Tomaten, Pilzen, Schinken*, Käse* oder Kräutern	3,90
Kleines Mio- Frühstück mit Schnittkäse, Salami, Brötchen, Butter und Obst	3,90
Süßes Frühstück mit zwei Croissants, Nutella, Marmelade, Butter und Obst	4,50
Lachsfrühstück mit Räucherlachs, Frischkäse, Brötchen, Butter und Obst	4,50
Großes Mio- Frühstück mit Salami, Schinken, Schnittkäse, gekochtem Ei, Marmelade, Brötchen, Butter und Obst	5,50
Mediterranes Frühstück mit Rohschinken, Chorizo, Rohmilchkäse, Oliven, Peperoni, Baguette, Brötchen, Butter und Obst	5,90
<i>Zusätzlich können Sie weitere Zutaten dazu wählen:</i>	
Salami*, gekochtem Schinken*, Schnittkäse*, Frischkäse, Rohschinken*, Marmelade, Nutella, Honig, Butter	je 0,60
Chorizo*, gekochtes Ei, Räucherlachs*, französischer Weichkäse, gebratener Bacon, gebratene Würstchen*	je 0,80

Jeden Sonntag laden wir Sie recht herzlich zu unserem Sonntagsbrunch ein.
pro Person 14,90

incl.: Filterkaffee, Tee, Apfelsaft und Orangensaft, Brötchen, Croissants, verschiedene kalte Platten mit Wurst, Käse, Fisch, Obst, verschiedene Salate, Marmeladen, Joghurt, Cornflakes, Müsli, süße Dessertvariationen und wechselnde warme Frühstücks- sowie Mittagsgerichte

Mit „*“ gekennzeichnete Speisen enthalten Zusatzstoffe, die Liste liegt an der Bar aus.