

KOTTENRODT KUNST & GENUSS

Wir heißen sie herzlich willkommen in unserem Ambiente!

Entspannen und genießen Sie all die liebevoll und frisch zubereiteten Speisen. Wir verwenden viele regionale Produkte und achten immer auf die beste Qualität. Wenn Sie dennoch unzufrieden sein sollten, sind wir immer für konstruktive Kritik aufmerksam!

Gerne bieten wir Ihnen unsere Lokalität auch für Veranstaltungen/Feste an. Wir können auch gezielt vegane oder vegetarische Gerichte zaubern, wenn sie uns mindestens einen Tag vorher informieren.

Besondere Wünsche auf der Speisekarte versuchen wir zu realisieren, wenn Sie bevorzugte Gerichte, Menüs ASIA-Küche, Fischgerichte, oder auch Hausmannskost vorbestellen wollen.

APERITIV - Empfehlung!

Rozzia

ist ein Aperitif nach hauseigener Rezeptur:
Aperol, frische Orangen, Ingwer, Zitrone ... mit Eis und Sekt
3,90 €

Seegras

ist ein frischer Aperitif nach hauseigener Rezeptur:
Minze, Zitrone, Limette, Wodka Wermut...einige Geheimnisse und mit Sekt aufgegossen
4,50 €

Scharfer Italiener

(hauseigene Rezeptur)
schmeckt davor, dazwischen und danach! :))
Johannisbeeren, frische Chili, Ingwer, Orange, Mandarine und Zitrone, Wodka, Sambuca und viele
Geheimnisse!
4cl 3.50 €

Prosecco mit hausgemachtem Holunderlikör

3,90 €

Unsere Spezialität sind die Happas !
(kleiner Happen, abgewandelt von Tapas)

Viele kleine Köstlichkeiten, die sie sich einzeln bei den folgenden Seiten aussuchen können aussuchen können und bitte nach Nummern bestellen oder wenn sie

überraschungen lieben:

Happasplatte für eine Person 17,00 €

Happasplatte für 2 Personen 30,00 €

Happas- köstliche kleine Versuchungen

1. **Alioli** hausgemacht mit Knoblauch, Chili, Senf, Olivenöl und einige Geheimnisse
2. **Frisches Kräuterpesto**
3. **Bohnensalat** mit Thunfisch Weiße und rote Bohnen, Thunfisch, Thymian, Chili, Tomaten
4. **Oliven** schwarz oder grün
5. **Tomaten-Oliven-Tapenade** Tomaten, Chili, Oliven, Kräuter, Knoblauch, Zitrone
6. **Oliventapenade** mit Sardellen, Kapern, Chili, Oliven, Sherry, Zitrone
7. **Karotten -Ingwer-Limettenpesto** Möhren, Ingwer, geröstete Mandeln, Chili
8. **Paprika-Thunfischhpesto** gegrillte Paprika, Thunfisch, Chili, Ingwer, Sardellen, Zitrone

jede Portion 2,90€

9. **Rote Bete Tatar** mit Walnüssen, Apfel, Sellerie, Chili, Knoblauch
10. **Pastasalat** mit Speck, Chili, Paprika, Zucchini, Tomaten an Senfvinaigrette
11. **Salatschale** mit Hirtenkäsewürfel an Hausvinaigrette
12. **Erbesen-Fenchelcremesuppe** mit Haselnussahneschaum und Croutons
13. **Käsewürfelspieß** mit Mangochutney
14. **Portion Seranoschinken**

jede Portion 3,90€

15. **Frische Datteln** gefüllt mit Feta im Seranoschinkenmantel gebraten und dazu Chutney
16. **Garnelen gegrillt** mit Knoblauch und Chili
17. **Bio Rinderhackfleischbällchen** in frischer Tomatensauce
18. **Bruschette di Pomodoro** auf gegrilltem Baguette mit frischem Pesto, Tomaten, Oliven, Chili, Knoblauch, Kräuter und Parmesan
19. **Baguette gegrillt** mit Pesto und Oliventapenade
20. **Bananen-Cocos-Curryhuhn** mit Asia-Gemüse

jede Portion 4,90€

EMPFEHLUNGEN

Erbesen-Sellerie-Kokosschaumsuppe 5,90 €

mit Limettenschaum und Croutons

mit Garnelenspieß 7,90 €

Frühlingssalat 16,90 €

mit gebratenen Rinderfiletspitzen mit gegrilltem Pestobaguette

Pikante Pasta mit Rinderfiletspitzen 17,00 €

Zucchini, Chili, Speck, Cocktailtomaten, Oliven, Kräuter und Hirtenkäsewürfel

Bauernnudeln mit frischem Pesto 9,90 €

Zucchini, Datteltomaten und Hirtenkäsewürfel

Pikante Pasta nach Art der Köchin 11,90 €

mit Speck, Tomaten, Kapern, Chili, Knoblauch, Kräuter und Hirtenkäsewürfel

Pasta mit Garnelen 13,90 €

frische Tomatensauce, Rucola, Chili und Mozzarellakugeln

SALATE

Frühlingssalat mit Feta und Oliven 9,90 €

an feiner Hausvinaigrette und Baguette

Salat-variation mit frischen Früchten und gegrillten Garnelen 14,90 €

an Apfel-Mango-Vinaigrette, Croutons und Baguette

Mixx-Salat 14,90 €

mit gebratenen Datteln, gefüllt mit Feta im Seranoschinkenmantel und Chutney an
Hausvinaigrette dazu Baguette

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet gegrillt mit Noilly Prat -Zitronensauce 17,00 €

dazu Couscous mit Mandeln, Cranberries und Brunoise

Bananen- Kokos -Curry mit Hähnchenfilet 15,90 €

mit Asiagemüse und feinem Gouscous

Argentinisches Rinderfilet mit Orangenbutter 22,00 €

buntem Salat und Baguette

EXTRA - wurst (salat) 8,90 €

Feine Lyoner, milder Nussiger Käse, Datteltomaten, Lauchzwiebeln, Gurke
an köstlicher Hausvinaigrette und Baguette

KOTTENBROT gegrillt mit frischem Pesto 6,90 €

mit Salat, Tomaten, Mozzarella und Seranoschinken

mit Salat, Tomaten, Ziegenkäse und Honig 6,90 €

mit Rinderfilet Orangenbutter, Salat, Tomaten, Mozzarella 11,90 €

DESSERT

Schokoladenduoett 8,90 €

Schokoküchlein paart sich mit Schokoladen-Eis
dazu frische Früchte

Schokoladenküchlein 8,90 €

mit Schokoladencremefüllung
und einen Espresso

Hausangesezte "ALTE PFLAUME" 3,90 €

kleine Pflaume im Pflaumenlikör