

Herzlich willkommen!

Wir laden Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen und mit uns auf eine kulinarische, mediterrane Reise zu gehen. Leckeres Essen muss nicht immer kompliziert sein. Ausschlaggebend sind frische, regionale Zutaten und genau das sehen wir als unsere Verpflichtung. Gemüse und Fisch beziehen wir täglich von vertrauten Händlern und Saftiges garantiert die Metzgerei Glasstetter aus Völkersbach.

Veritas
R e s t a u r a n t



Vorspeisen & Salate

| | |
|--|---------|
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola & Spänen vom Grana Padano | 16 Euro |
| Vorspeisenvariation – kleine mediterrane Köstlichkeiten | 14 Euro |
| Mediterraner Pulposalat | 15 Euro |
| Burrata „Caprese“ – italienischer Frischkäse mit Tomaten & Basilikum | 12 Euro |
| Tomaten-Bruschetta mit Spänen vom Grana Padano (4 Stück) | 10 Euro |
| Thunfisch Carpaccio auf mariniertem Rucola | 17 Euro |
| Gambas „Piri Piri“ (8 Garnelen) | 18 Euro |
| Kleiner gemischter Salat | 5 Euro |
| Salatteller | |
| „Hähnchenbrust & Ananas“ an Sweet-Chili-Sauce | 14 Euro |
| „Gegrillte Calamari“ & Tomaten | 15 Euro |
| „Provence“ Riesengarnelen | 15 Euro |
| „Maultaschen“ mit klassischer Fleischfüllung | 14 Euro |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Fischsuppe „Veritas“ | 8 Euro |
| Champagner-Senf-Suppe mit gegrilltem Speck (auch ohne Speck) | 7 Euro |

Pasta & Vegetarisch

| | |
|---|-----------------|
| Spaghetti „Veritas“ mit Riesengarnelen, getrockneten Tomaten, Oliven, Chili-Knoblauchöl, Rucola & Spänen vom Grana Padano | 16 Euro |
| Penne Rigate mit Hähnchenbruststreifen & Gemüse an pikanter roter Currysoße | 15 Euro |
| Frische Gnocchi in Salbei-Butter mit Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano | 14 Euro |
| Linguine in Limonensoße mit Hähnchenbruststreifen, frischem Basilikum & Grana Padano | 16 Euro |
| Schwarzes Sepia-Risotto | 13 Euro |
| - dazu gegrillte Gambas | je Stück 3 Euro |

Fleisch

| | |
|--|---------|
| Rosa gebratenes Angussteak (ca. 220g), serviert in der heißen Pfanne mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln & hausgemachter Kräuterbutter | 27 Euro |
| Karree vom Ibérico-Schwein unter der Grana Padano-Kruste auf Rosmarinjus ¹ mit mediterranem Gemüse & Gnocchi | 27 Euro |
| Filets vom Kaninchenrücken in Dijon-Senfsoße mit mediterranem Gemüse & Gnocchi | 21 Euro |

Fisch

| | |
|---|---------|
| Schwarzes Risotto mit Riesengarnelen (ca. 200g) | 23 Euro |
| Ganze Dorade (ca. 500g) vom Grill auf provenzalische Art mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln | 26 Euro |
| Gegrillte Calamari mit Tomaten-Olivenmarinade, mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln | 20 Euro |
| Filet vom Wolfsbarsch auf Safran-Risotto mit Burrata & mediterranem Gemüse | 24 Euro |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Klassische Crème brûlée mit einer Kugel Sorbet | 8 Euro |
| Zitronen-Basilikum Panna cotta mit Fruchtmark | 8 Euro |
| Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit einer Kugel Sorbet | 9 Euro |
| Raffaello-Parfait auf Schokoladensoße | 8 Euro |
| Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten | 9 Euro |
| Espresso mit einer Kugel Vanilleeis | 5 Euro |