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
Restaurant

Vorspeisen & Salate

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola & Spänen vom Grana Padano	17 Euro
Vorspeisenvariation – kleine mediterrane Köstlichkeiten	15 Euro
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Rote Beete Carpaccio	16 Euro
Kleiner gemischter Salat	7 Euro
Marinierter Feldsalat mit Speck, Croûtons & Datteln	10 Euro

Salatteller

„Hähnchenbrust & Ananas“ an Sweet-Chili-Sauce	16 Euro
„Gegrillte Calamari“ & Tomaten	18 Euro
„Provence“ Riesengarnelen	18 Euro
„Wildmaultaschen“	16 Euro

Suppen

Fischsuppe „Veritas“	10 Euro
Maronen-Sellerie Cappuccino	8 Euro
Knoblauch-Crèmesuppe mit Croûtons	8 Euro

Pasta

alle Pastagerichte können auch vegetarisch zubereitet werden

Spaghetti „Veritas“ mit Riesengarnelen, getrockneten Tomaten, Oliven, Chili-Knoblauchöl, Rucola & Spänen vom Grana Padano		18 Euro
Penne Rigate mit Hähnchenbruststreifen & Gemüse an pikanter roter Currysoße		16 Euro
Frische Gnocchi in Salbei-Butter mit Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano		16 Euro
Kürbis-Medaglioni an Kürbis-Sahnesoße mit Spänen vom Grana Padano		17 Euro
Schwarzes Sepia-Risotto		15 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	30 Euro
Karree vom Ibérico-Schwein unter der Grana Padano-Kruste auf Rosmarinjus[1] mit mediterranem Gemüse & Gnocchi	30 Euro
Filets vom Kaninchenrücken in Dijon-Senfsoße mit mediterranem Gemüse & Gnocchi	27 Euro
Barbarie Entenbrust à l’orange mit mediterranem Gemüse & Tagliatelle	27 Euro
Gegrillte Hähnchenbrust auf Cognac-Soße mit Tagliatelle & mediterranem Gemüse	24 Euro

Fisch

Ganze Dorade (ca. 500g) vom Grill auf provenzalische Art mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	30 Euro
Gegrillte Calamari mit Tomaten-Olivenmarinade, mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	24 Euro
Auf der Haut gegrilltes Filet vom Zander auf Kürbis-Risotto mit Ziegenfrischkäse	28 Euro

Dessert

Klassische Crème brûlée mit einer Kugel Wintereis	9 Euro
Mousse au chocolat an frischen Früchten	10 Euro
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit einer Kugel Wintereis	10 Euro
Winterliche Kürbis-Panna cotta	9 Euro
Raffaello-Parfait auf Schokoladensoße & frischen Früchten	10 Euro
Espresso mit einer Kugel Wintereis	5 Euro

Gerne passen wir Ihr Gericht gegen einen Aufpreis von 2 € pro Änderung nach Ihren Wünschen an.
Bitte sprechen Sie uns an, falls Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, wir helfen gerne weiter und haben eine separate Karte mit den ausgewiesenen Allergeninformationen für Sie.