

# 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	14 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	6 Euro

## Salatteller

„Hähnchenbrust & Ananas“ an Sweet-Chili-Sauce	15 Euro
„Gegrillte Calamari“ & Tomaten	16 Euro
„Provence“ Riesengarnelen	17 Euro
„Maultaschen“ mit klassischer Fleischfüllung	15 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	18 Euro
Penne Rigate mit Hähnchenbruststreifen & Gemüse an pikanter roter Currysoße	15 Euro
Frische Gnocchi in Salbei-Butter mit Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano	15 Euro
Linguine in Limonensoße mit Hähnchenbruststreifen, frischem Basilikum & Grana Padano	18 Euro
Schwarzes Sepia-Risotto	14 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	29 Euro
Karree vom Ibérico-Schwein unter der Grana Padano-Kruste auf Rosmarinjus'	29 Euro
Filets vom Kaninchenrücken in Dijon-Senfsoße mit mediterranem Gemüse & Gnocchi	24 Euro

## Fisch

Sepia-Taglioline in Hummer-Buttersoße mit gegrillten Riesengarnelen	24 Euro
Ganze Dorade (ca. 500g) vom Grill auf provenzalische Art mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	28 Euro
Gegrillte Calamari mit Tomaten-Olivenmarinade, mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	22 Euro
Filet vom Wolfsbarsch auf Safran-Risotto mit Burrata & mediterranem Gemüse	28 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