

Antipasti

Tagliere Antipasti italiano Ribelle für 2 Personen ^{a,c,j,k} **24,90**

Tagliere Ribelle mit: Prosciutto di Parma, Salame piccante, Mortadella, Pecorino Käse, Montasio, Oliven, getrocknete Tomaten, eingelegtes Gemüse.

Tagliere Antipasti italiano Ribelle für 1 Personen ^{a,c,j,k} **14,90**

Bruschette mit Pesto & Cherry-Tomaten (4Stk.) vegan ^{a,h} **9,90**

Wir garnieren den Teller mit einen gemischten Salat, knackigem Gemüse auf Kürbiskernöl Dressing & Oliven (enthält Nüsse).

Chrunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j} **9,90**

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

Suppe

Als Vorspeise 8,90.

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan) **12,90**

Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch ^u (vegan) **12,90**

Die Kürbiscremsuppe mit Pepp, mit Orange & Kokosmilch. Mit Kürbiskerne & steirisches Kürbiskernöl.

Pasta e fagioli alla veneta mit Bockwurst & Parmesan ^{a,c,k} **13,90**

Eine typisch italienische Bohnensuppe aus Borlotti Bohnen gekocht mit Karotten & Sellerie. Serviert mit Pasta, Bockwurst & Parmesan. Ein richtiger Sattmacher.

Bistro



Wilde Küche

Vegetarische Hauptspeisen

Burrata mit caponata alla siciliana (vegetarisch) ^{a,c,h,i} 16,90

Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Auberginen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern Pinienkerne, Pane Carasau. Dazu eine Burrata aus Napoli mit hausgemachten Pesto.

Spinat-Quiche & Salat (vegetarisch) ^{a,c,d,j} 16,90

Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Parmesan. Serviert mit gemischten Salat & knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten.

Bowls

Ribelle Bowl (vegan & gluten-free) ^{f,h} 18,90

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Caesar Salat alla Ribelle ^{a,c,j,l} 19,90

Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen, hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Orangen-Pfeffer.

Fleischgerichte

Cappellacci gefüllt mit Hirsch ^{a,7} 19,90

Cappellacci (grosse Ravioli) in einer hausgemachten Rotwein-Gemüsesauce mit Rosmarin & Parmesanflocken.

Grünkohl mit Knacker & Kassler ^{j,k} 19,90

Kräftiger hausgemachter Grünkohl nach Holsteiner Art, serviert mit Knacker, Kassler, Kartoffel, Senf.

Königsberger Klopse mit Kartoffeln ^{a,c,j} 17,90

Königsberger Klopse aus Rind- Schweinefleisch, mit Kapern. Dazu Kartoffeln.



Pasta

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k} **16,90**

Diese Soße ist eine Droge: Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu' (in Italien nennt man Bolognese "Ragu'"), con Grana Padano.

Carbonara alla Romana ^{a,c,k} **15,90**

Guanciale, Pecorino, pastorigiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

Südtiroler Schlutzkrapfen ^{a,c} **16,90**

Ravioli gefüllt mit Topfen (Quark) und Spinat. Angeschwenkt in Butter, Parmesan & Schnittlauch.

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i} **17,90**

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt). Sellerie. Karotten. Zwiebeln. Lorbeer. Gewürzen. Parmesan e Mozzarella.

Tortelloni Sepiateig gefüllt mit Wildlachs ^{a,l,m} **18,90**

Diese servieren wir mit einer Zitronen-Dill-Hummer-Butter Sosse & Parmesanflocken.