



Speisen

WEINBEGLEITENDE SPEISEN

€uro

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

GRÜNE OLIVEN mariniert mit Knoblauch, Basilikum und Zitrone, gefüllt mit Frischkäse	4,90
½ DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN mit „Café de Paris“ Kräuterbutter	7,90
DATTELN im Speckmantel	7,80
SCHAFSKÄSE eingelegt in feinem Olivenöl mit viel frischer Petersilie und Knoblauch	8,80
OFEN RACLETTE KÄSE mit Perlzwiebeln, Cornichons, ofenfrischem Baguette	9,90
CAPRESE Mozzarella mit frischen Tomaten, Pesto, feinem PIUS-Olivenöl und Crema di Balsamico	9,90
PARMIGIANO REGGIANO mit 12 Jahre alten Aceto Balsamico di Modena Montebello und Birnensenf	10,80
APPENZELLER KÄSE affiniert mit der geheimen Kräutersulz Rezeptur, mit Birnensenf und ofenfrischem Baguette	12,00
FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE überbacken mit Vielblütenhonig und ofenfrischem Baguette	8,90
TÊTE DE MOINE aus dem Berner Jura hauchfein geschabt mit Birnensenf, altem Balsamico und ofenfrischem Baguette	12,00
TAPASTELLER Manchego Käse, Serrano Schinken, Chorizo, grüne Oliven, Datteln im Speckmantel	13,80
„BRESAOLA“ CARPACCIO hauchdünn aufgeschnittener, luftgetrockneter Rinderschinken aus Veltlin in Norditalien mit Oliven-Limonenöl beträufelt, gehobeltem Parmigiano Reggiano und Zitronenviertel	12,90
PATÉ DI CINGHIALE toskanische Wildschweinpastete im Glas serviert. Feines Wildschweinfleisch kombiniert mit Tomaten, grünen Oliven, Knoblauch, Rotwein und ein wenig Zartbitterschokolade, dazu Cornichons u. Baguette	12,90
OFENFRISCHES FOCACCIA mit unserem toskanischem PIUS Olivenöl und Sylter Meersalz	5,90
OFENFRISCHE LAUGENBREZEL mit Butter	2,60
BROTAUSWAHL mit hausgemachten Knoblauchdip und Tomaten-Basilikumrahm mit Zwiebeln	5,90

SUPPEN

MINISTRONE mit Pesto und toskanischem PIUS-Olivenöl	5,90
GULASCHSUPPE mit Rindfleisch, Paprika und Crème Fraîche	5,90

FLAMMKUCHEN

„ELSÄSSER“ mit Speck, Zwiebeln und würziger Crème Fraîche	9,50
„WALDPILZE“ mit Stein-, Herren-, Butter-, Austern-, Shiitakepilzen, Champignons, Crème Fraîche und Parmesan	11,80
„VIER KÄSE“ mit rotem Cheddar, Emmentaler, Mozzarella und Blauschimmelkäse	10,60

PIUS BROTZEIT

MIT OFENFRISCHEM BAGUETTE UND LANDBROT

SCHINKEN & SALAMI AUSWAHL hauchdünn, frisch aufgeschnittener toskanischer Bauernschinken, Serrano-Schinken, Fenchel-Salami, Wildschweinsalami, Chorizo, Bresaola mit Oliven-Limonenöl und Cornichons	16,90
PIUS-TOUR DE FROMAGE eine Auswahl an französischen und italienischen Käsespezialitäten mit Feigensenf und Birnenspalten	für eine Person 14,80 / für 2 Personen 29,60
PIUS VESPER eine Auswahl unserer Käse-, Schinken- und Salamispezialitäten, Oliven, Cornichons, Feigensenf und Birnenspalten	für eine Person 17,80 / für 2 Personen 35,60

KNABBEREIEN

KÖRBCHEN MIT PIKANTEN NÜSSEN 5,90	KESSELCHIPS MIT SYLTER MEERSALZ 4,60
--	---

SÜSSE SÜNDEN

ELSÄSSER APFELFLAMMKUCHEN mit Zimt und Zucker, flambiert mit Calvados aus der Normandie	9,80
CRÈME BRULÉE mit gratinierter Karamellkruste	5,90
EIS oder SORBET nach Tagesangebot	?
VALRHONA SCHOKOLADENAUSWAHL aus Frankreich, die wohl beste Schokolade auf diesem Planeten	5,90
TRÜFFEL MIT KAFFEEBOHNENSPLITTER, MANDELN & HASELNÜSSE mit Valrhona Schokolade	10,60
SOUFFLE CIOCCOLATO mit flüssigem Kern und feiner Fruchtsauce	8,50

Liebe Gäste, bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen allergische Reaktionen auslösen. Um den betroffenen Personen bei der Auswahl Ihrer Speisen zu helfen, fragen Sie uns bitte nach unserer Speisekarte für Allergiker in der alle enthaltenen Allergene zu den einzelnen Speisen aufgeführt sind.

PIUS'
Weinwirtschaft
www.pius-weine.de

Die Lust am guten Leben.