



Speisen

WEINBEGLEITENDE SPEISEN

€uro

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

GRÜNE OLIVEN mariniert mit Knoblauch und Petersilie	3,90
½ DUTZEND SCHNECKEN mit „Café de Paris“ Kräuterbutter	6,80
DATTELN im Speckmantel	7,80
SCHAFSKÄSE eingelegt in feinem Olivenöl, viel frischer Petersilie und Knoblauch	7,60
OFEN RACLETTE KÄSE mit Perlzwiebeln, Cornichons, ofenfrischem Baguette	9,80
CAPRESE Mozzarella mit frischen Tomaten, Pesto, feinem PIUS-Olivenöl und altem Aceto	9,80
12 MONATE GEREIFTER DEICHKÄSE handgeschöpfter Hartkäse aus Oster-Ohrstedt in Nordfriesland ODER PARMIGIANO REGGIANO mit 12 Jahre alten Aceto Balsamico di Modena Montebello	9,80
TAPASTELLER Manchego Käse, Serrano Schinken, Chorizo, grüne Oliven, Datteln im Speckmantel	12,80
ANTIPASTI gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten, getrocknete Tomaten, ofenfrisches Baguette	11,80
CARPACCIO „BRESAOLA“ hauchdünn aufgeschnittener, luftgetrockneter Rinderschinken aus Veltlin in Norditalien mit Oliven-Limonenöl beträufelt, gehobelem Parmigiano Reggiano und Zitronenviertel	10,80
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	9,80
OFENFRISCHES FOCACCIA mit unserem toskanischem PIUS Olivenöl und Meersalz	5,80
OFENFRISCHE LAUGENBREZEL mit Butter	2,50
BROTAUSWAHL mit hausgemachten Knoblauchdip und Pesto	4,50

SUPPEN

MINISTRONE mit Pesto und toskanischem PIUS-Olivenöl	5,80
GULASCHSUPPE mit Rindfleisch, Paprika und Crème Fraîche	5,80



WEINBEGLEITENDE SPEISEN

€uro

FLAMMKUCHEN

- „**ELSÄSSER**“ mit Speck, Zwiebeln und würziger Crème Fraîche 8,80
- „**WALDPILZE**“ mit Stein-, Herren-, Butter-, Austern-, Shiitakepilzen, Champignons, Crème Fraîche und Parmesan 9,80
- „**VIER KÄSE**“ mit rotem Cheddar, Emmentaler, Mozzarella und Blauschimmelkäse 9,40

PIUS BROTZEIT

MIT OFENFRISCHEM BAGUETTE UND LANDBROT, PIUS OLIVENÖL UND SYLTER MEERSALZ

- SCHINKEN & SALAMI AUSWAHL** hauchdünn, frisch aufgeschnittener toskanischer Bauernschinken, Serrano-Schinken, Fenchel-Salami, Wildschweinsalami, Chorizo, Bresaola mit Oliven-Limonenöl und Cornichons 14,80
- PIUS-TOUR DE FROMAGE** eine Auswahl an europäischen Käsespezialitäten mit Apfelspalten, Walnüssen sowie Feigensenf und Butter für eine Person 12,80 / für 2 Personen 24,40
- PIUS VESPER** eine Auswahl unserer Käse-, Schinken- und Salamispezialitäten, Oliven, Cornichons, Apfelspalten, sowie Feigensenf und Butter für eine Person 16,80 / für 2 Personen 29,40

KNABBEREIEN

- KÖRBCHEN MIT PIKANTEN NÜSSEN** 4,50
- KESSELCHIPS MIT SYLTER MEERSALZ** 4,60

SÜSSE SÜNDEN

PIUS DESSERT-EMPFEHLUNG DES TAGES

- BOURBON VANILLEEIS** mit steirischem Kürbiskernöl oder 12 Jahre altem Aceto Balsamico Montebello 5,50
- VALRHONA SCHOKOLADENAUSWAHL** aus Frankreich, die wohl beste Schokolade auf diesem Planeten 5,90
- SOUFFLE CIOCCOLATO** mit flüssigem Kern und Bourbon Vanilleeis 7,50

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.