

MEZZO restaurant

Zum Löffeln gut

Tomatencremesuppe mit frischem
Basilikumpesto 5,70 €

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit
geräuchertem Lachs 7,80 €

Suppe des Tages 5,20 €

Lecker anfangen

Knoblauchbrot – gebackene
Baguettescheiben in Olivenöl
mit Knoblauch und gegrillten
Tomatenscheiben 5,90 €

Black Tiger Garnelen mit Knoblauch
und Tomatenstückchen, abgeschmeckt
mit frischem Chili in Olivenöl 14,40 €

Marinierter Schafskäse mit Peperoni,
Oliven und Salatbouquet 9,80 €

Frische Champignons aus der Pfanne in
leichtem Knoblauch-Rahm 9,20 €

„Mediterraner Vorspeisenteller“
Mozzarella und Tomaten mit
hausgemachtem Basilikumpesto
garniert, Serrano Schinken, Oliven,
geräuchertem Lachsfilet und
gegrilltem Gemüse von Paprika,
Zucchini und Aubergine 13,80 €

Marktfrische

Vitamine

Kleiner Vitaminsalat – Frische
Blattsalate in Jogurtdressing mit
Weißbrot serviert 5,90 €

Salat Bella Italia – Gemischte
Blattsalate in Joghurtdressing mit
Thunfisch, Oliven, Ei und Schinken-
Käseröllchen 14,20 €

Gourmet Salat – Duett von Black Tiger
Garnelen und Lachsfilet an buntem
Salatteller in Limetten-Thymian-
Balsamico-Vinaigrette 16,90 €

Mezzo Salat – Blattsalate in leichtem
Knoblauchdressing mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und
gehobeltem Parmesankäse 16,20 €

Goucho Salat – Bunter Salatteller
in Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
mit gebratenen Black Angus
Roastbeefstreifen 16,90 €

Mezzo Business Lunch

Jeden Montag bis Freitag
von 12:00 - 14:00 Uhr
Wechselnde Mittagskarte
inklusive Suppe des Tages
oder Salat als Vorspeise und
anschließend Kaffee oder Espresso

Pasta passt immer

Rigatoni in Pecorino-Pfeffer-Rahm
mit Tranchen vom Schweinefilet,
Kirschtomaten und frischen
Champignons 16,40 €

Fettuccine in Pesto von
sonnengetrockneten Tomaten mit
gebratenen Putenbruststreifen
und Büffelmozzarella 18,20 €

Spaghetti in Knoblauch-Rahm mit
Black Tiger Garnelen 18,90 €

Penne mit Schafskäse, Oliven,
Rucola und sonnengetrockneten
Tomaten in Olivenöl 14,50 €

**** Zu allen Pastagerichten servieren wir
frischgeriebenen Parmesankäse ****

Für Zwischendurch

Zitronensorbet mit Prosecco und
frischem Basilikum 5,80 €

Fleischlos glücklich

Risotto mit Spinat, Gorgonzola,
Walnüssen und Williams Birne 15,90 €

„Toskanischer Gemüseteller“ –
Frische Paprika-, Auberginen- und
Zucchini-Gemüse in Tomatensauce
mit gerösteten Pinienkernen und
Basmati-Wildreis 17,40 €

Leckerer aus See und Meer

Lachsfilet unter der Zitronengras-
Kruste mit Kokos-Sauce, Blattspinat
und Butter-Kartoffeln 23,60 €

Steinbeißerfilet auf Pommery-Senf-
Honig Sauce mit Zucchini-Gemüse und
Basmati-Wildreis 24,50 €

**Wir bieten alle Gerichte auch
zum Mitnehmen an!**

Deftiges zum Darmstädter Bier

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und kleinem
Beilagensalat 20,60 €

Paniertes Schweineschnitzel mit
Schinken und Käse überbacken,
napiert mit feiner Fleischsauce, dazu
Kroketten und Beilagensalat 16,50 €

„Schweinerückensteak Caprese“
mit Tomaten und Mozzarella
gratiniert, dazu Bratkartoffeln
und Beilagensalat 17,20 €

Wiener Zwiebelrostbraten –
Black Angus Rumpsteak vom
Rost mit Zwiebeln und
Bratkartoffeln 20,60 €

Leckereien zum gepflegten Wein

Black Angus Rumpsteak vom Grill
mit hausgemachter Trüffelbutter,
Kirschtomaten-Bohngengemüse und
Rosmarin-Kartoffeln 23,50 €

Geschnetzeltes vom Hähnchen-
brustfilet in Vanille-Curry-Sauce
mit frischen Paprikastreifen
und Basmati-Wildreis 16,90 €

New Zealand Lammrücken rosa
gebraten auf Pinienkern-Spinat-Risotto
und Ziegenkäse Sauce 24,50 €

Grill Teller vom Rind, Schwein und
Lamm mit hausgemachter Trüffel-
butter, mediterranem Gemüse und
Rosmarin-Kartoffeln 25,80 €

Für Mamas & Papas Lieblinge

Nudeln in Tomatensauce 6,20 €

Bratwurst mit Pommes Frites 6,90 €

Nudeln mit Bolognese Sauce 6,90 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites 8,80 €

Der süße Abschluss

Hausgemachtes Tiramisu 7,20 €

Gourmeteis 6,40 €

Bailey's-Bananen-Schokoladen
Mousse 7,80 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und
Schlagsahne 7,20 €

*Wir bieten auch weitere Desserts als
Tagesempfehlung, bitte fragen Sie nach!*

Wein zum Dessert

“Elixir” Petit & Gros Manseng IGP

*Der “Elixir” aus den regionaltypischen
Rebsorten Petit & Gros Manseng besticht
durch frische, aromatische Traubensüße
mit Noten von Aprikose und Honig.
Phantastisch zu Gänse- und Entenleber,
kräftigem Käse oder als krönender
Abschluss eines Menüs zum Dessert.*

Glas 0,1 l 5,50 €