



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind mit Basilikum-Pesto, Rucola, Parmesan Olivenöl und Pinienkernen	16,00 Euro
Türkischer-Beef- Salat mit Schnittlauch-Mayonnaise, Ei, Bulgur Pitabrot, Pulled Beef und feinstem Blattsalat	16,00 Euro
Rote Bete Carpaccio mit Rosmarin-Honig, gebackene Ziegenkäsetaler Pflücksalat, Walnüsse und Rucola	14,50 Euro

SUPPEN

Consommé von Rotwild und Steinpilzen dazu Fleischklößchen	9,50 Euro
Tomatenessenz mit Paprika und Ricotta-Spinat Ravioli	9,00 Euro
Cremesuppe vom Kürbis mit gebackenen Kichererbsen und Sauerrahm	9,00 Euro

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

200 g Rumpsteak mit Alpenblüten-Butter, Pfefferjus, Pfannengemüse und Süßkartoffelpommes	29,50 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb - hauchdünn plattiert und knusprig gebacken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und feinem Gurkensalat	29,50 Euro
Senfrostbraten vom Rinderrücken, dazu Kräuterkartoffeln, Röstzwiebeln und Karamell-Karotten	29,50 Euro
Getrüffelte Medaillons vom Schweinefilet im Schinkenmantel Blumenkohl, Bratenjus und Maronen-Gnocchi	27,50 Euro
Medaillons von der Pute im Parmaschinkenmantel dazu rotes Paprikagemüse in Rahm, Parmesan und Kartoffelgnocchi	26,50 Euro



FISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Weinkraut,
krossem Speck, Trauben, Kartoffelpüree und Nordseekrabben 27,50 Euro

Unsere Bowl
Ebly, Couscous, Quinoa, Blattsalate, Wurzelgemüse, Linsen, Bohnen,
Rotkraut, Granatapfel, Wurzelgemüse und Dip gebackener Garnele 27,50 Euro

VEGETARISCH / VEGAN

Mit Käse gefüllte Pasta-Pralinen in cremiger Gorgonzola-Sauce
mit Birne und Amaretini-Bröseln dazu Rucola und Burrata 25,50 Euro

Unsere Bowl
Ebly, Couscous, Quinoa, Blattsalate, Wurzelgemüse, Linsen, Bohnen,
Rotkraut, Granatapfel, Wurzelgemüse und Dip gebackener Falafel 25,50 Euro

KINDERKARTE

Kleines Schnitzel vom Schwein
mit Bratkartoffeln oder Pommes und Karotten 11,50 Euro

Crispy Chicken Sticks
mit Pommes oder Bratkartoffeln und kleinem Salat 11,50 Euro

Cheeseburger
mit Tomate, Salat und Cheddar (gerne auch vegetarisch) 8,50 Euro

DESSERTS

Lava Cake mit Waldbeer-Mousseline, Feigen und Granatapfel 9,50 Euro

Exotischer Cheesecake mit Mango und Passionsfrucht,
Batida de Coco und Baiser 9,50 Euro

Crème Catalana 2.0
weißes Kaffee-Eis, Orange, Karamell und Mürbeteig 9,50 Euro