

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Geröstete Ciabatta- Scheiben mit jungen Salatblättchen, Ricotta mit einem Hauch Limette sowie gegrillten Pfirsichspalten, Honig & Walnuss € 6,60

Marinierter bunter Tomatensalat mit Wassermelonenwürfelchen, Basilikum und kleinen Ziegenkäse- Brösel, Gebäck € 6,80

Buntes, hausgemachtes Gemüse- Antipasti auf Rucola mit eingelegten Oliven und Parmesan- Späne, Gebäck € 7,20

Weißer Tomatencremesuppe mit einer Kugel Tomateneis, Parmesanchip zusätzlich mit gebratenen Garnelen € 6,20
€ 7,80

Karotten- Ingwersuppe mit Zuckerschotensalat sowie kleinen, gebratenen Teriyaki- Hähnchen- Spießchen € 5,80

Pasta, Vitales & Meer

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen € 10,80
als kleine Variante € 7,80

Großer gemischter Blattsalat mit gebratenen frischen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind € 11,20
als kleine Variante € 8,20
beide Salate sind mit unserem Balsamico- Hausdressing, Aioli & Gebäck

Caesar- Salat; gebratene Hähnchenbruststreifen auf knackigen Salatherzen, geröstete Pinienkernen, Parmesanspäne, Kirschtomaten und Croutons € 11,80

Zanderfilet an einem Kartoffel- Risotto mit Liebstöckel- Pesto, weiße Schalottensauce sowie buntes Gemüse € 16,50

Gebratene Maischolle , jedoch ohne die Mittelgräte, an Bratkartoffeln und Remouladensauce sowie einer Speck- Stippe € 15,80

Matjes Triologie; je ein Matjesfilet in Gartenkräutern, geräucherte und nordische Art mit Bratkartoffeln und Remouladensauce € 12,40

Frische Pasta mit mediterranem Grillgemüse, angebratene Salsiccia- Wurst- Klößen und Tomatensugo, gehobeltem Grana Padano und Rucola € 13,50

Klassiker und Hauptgerichte

- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoran- Bratkartoffeln, Gurkenfächer und Remouladensauce* € 11,20
- Flammkuchen mit Basilikum- Frischkäsecreme, mediterranes Grill- Gemüse, Kirschtomaten, Salsiccia- Wurst- Klößchen und Grana Padano Käse gebacken sowie frischen Rucola* € 10,20
als vegetarische Variante mit Mozzarella Kugeln € 9,80
- Hausgemachter Beef- Burger im Brioche- Bun mit haus eigener Burgersauce, Rucola, Tomate Zucchini Salat unter Cheddar Käse und Balsamicoschalotten, gebackene Steak- Frites sowie Kräuter- Dip* € 13,50
... als vegetarische Variante mit gegrilltem Halloumi- Käse € 11,50
- Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites und kleinem gemischten Salat* € 13,40
- Grillteller mit Steak vom Rind & Schwein, Cevapcici, ½ Würstchen Ajvardip, kleinem gemischten Salat, Kräuterbutter- Garnitur sowie Pommes frites* € 15,20
- Hähnchenstreifen und knackiges Gemüse in Curryrahm mit Kokos und einem Hauch Zitronengras sowie gerösteten Erdnüssen an einem Basmati- Duftreis* € 13,20
... als vegetarische Variante mit „No Chicken- Chunks“, vegane Hähnchenstreifen € 12,80
- Geschnetzeltes vom Rind mit Paprika- und Zucchini streifen in einer Balsamico- Sahnesauce an geschwenkten Rosmarin- Drillings- Kartoffelchen* € 14,20
- Pfeffersteak vom argentinischem Black- Angus Roastbeef mit bunter Cognac- Pfeffersauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischtem Salat* € 21,80
- Minidessert nach Angebot des Tages* € 1,80

Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienung

