

Wochenkarte

Kürbis Suppe (vegan)

aus Hokkaido Kürbis, abgeschmeckt mit Gemüsebrühe, Orangensaft und Kokosmilch, serviert mit knusprigen Kürbiskernen und nativem Kürbiskernöl 8.5

Gorgonzola-Flammkuchen

knuspriger Flammkuchen mit Schmand, Birne, geschmolzenem Gorgonzola, Rosmarin, roten Zwiebeln, Walnüssen, Preiselbeeren und frischem Spinat 13.1

November Bowl (vegan)

Quinoa, knackiger Wirsing, Senf-Dressing, Apfel, Rote Bete, gebackene Kartoffelspalten, Barbecue Dip und würzige Brotchips 14.4

Rinderroulade

klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Speck, serviert in kräftiger Bratensauce, dazu Rotkohl und zwei hausgemachte Kartoffelklöße 18.8

norwegischer Fjordlachs

gegrilltes Lachsfilet, verfeinert mit rosa Pfeffer, an knackigem Rosenkohl, Quinoa und cremiger Kürbis-Orangensauce 21.9

Hirschgulasch

zart geschmorter Hirschgulasch in einer kräftigen Rotweinsauce, Spätzle und Rotkohl, abgeschmeckt mit Äpfeln & Nelke, dekoriert mit Wildpreiselbeeren 21.0

Gänsebraten

saftige Gänsekeule oder Gänsebrust, frisch aus dem Ofen, Apfeljus, dazu zwei hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröselbutter, Rot- und Grünkohl, sowie ein Preiselbeer Dip 29.0

Little Sweets

Apple-Crumble

eine Kugel Walnuss-Eis mit karamellisiertem Apfel, Zimt-Streusel und Schlagsahne 8.5

Homemade Drinks

Hot Aperol

Aperol, Weißwein, Apfelsaft 10.0

Lillet Winter Vive

Lillet, Tonic Water, Zimt, Thymian und eine Birnenscheibe 10.0

Erdbeer-Basilikum-Gin-Fizz

Gin, Zitronensaft, Erdbeersirup, Mineralwasser 10.0

Zitronen-Ingwer Spritz

Prosecco, Ingwer, Zitronensaft, Mineralwasser 10.0

Frühstückstipp

Kochschinken, Gouda, Kräuterrührei mit Zwiebeln und knusprigem Bacon, Hähnchen-Medailion auf Brioche, überzogen mit Sauce Hollandaise, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren

Cheesecake mit frischem Obst, Butter, hausgemachte Konfitüre, ein helles, sowie dunkles Kartoffelbötchen 17.5

Veganer Frühstückstipp

veganer Aufschnitt (aus Buchweizen), Kichererbsen Salat, orientalisch abgeschmeckt gebratenes Kürbisgemüse auf Brioche, Hummus, Rucola, knusprige Süßkartoffelpommes, Erdnuss-Curry Dip, frisches Obst, Margarine, hausgemachte Konfitüre, ein helles, sowie ein dunkles Kartoffelbrötchen 16.5

Mittagslunch - Tageskarte

Vom 15.11. - 22.11.

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir von Montag bis Freitag folgende Gerichte an:

Lachs-Brioche

geröstetes Brioche Brötchen mit Kräuter-Frischkäse, Meerrettich, Räucherlachs und frischem Salat 9.5

Lunch Flammkuchen

mit Tomatensauce, Thunfisch, roten Zwiebeln, Mozzarella und Rucola 11.0

Teriyaki Tofu (vegan)

gebratener Tofu mit knackigem Gemüse, würziger Teriyaki-Sesam Sauce, Ingwer und Erdnüssen, dazu Basmatireis 11.0

Club Sandwich

mit gegrillter Hähnchenbrust, Spiegelei, Cocktailsauce, Avocado und Salat, dazu Pommes Frites 12.0

Spätzle-Pfanne (vegetarisch)

Spätzle mit Champignonrahmsauce an einer bunten Salatvariation 11.0

Cordon Bleu

mit Kochschinken und Käse gefülltes, paniertes Schweineschnitzel, dazu Pommes Frites und eine Salatbeilage 12.0

Rumpsteak

vom Grill (ca.115gr.) auf New-York Style Sauce, dazu Kartoffelspalten und Krautsalat 13.0