

Wochenkarte

AB 21.03.2025

WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE (VORSPEISE) 14.00

gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig, garniert mit Beeren und Honig-Balsamico-Dressing

MÖHREN-KOKOS-SUPPE 7.50

mit Parmesanchips

ZITRONEN-ZUCCHINI-RISOTTO 17.00

mit Rucola und Pinienkernen

SPRING BOWL 18.00

Wildkräutersalat, Avocado, Brokkoli, Edamame, gegrillte Champignons, pochiertes Ei und Süßkartoffelpommes, dazu einen Kräuter-Schmand-Dip

LACHS-BURGER 21.00

gegrilltes Lachsfilet im Brioche-Brötchen mit Hollandaise, Römersalat, Avocado, Tomate und Gurke, dazu Süßkartoffelpommes und ein Kräuter-Schmand-Dip

GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST MIT HONIG-BALSAMICO-SAUCE 19.00

auf Brokkoli und Möhrchen serviert, dazu Rosmarinkartoffeln

RUMPSTEAK (CA. 220 G) MIT WHISKEY-PFEFFER-SAUCE 28.00

serviert mit cremigem Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse

BROWNIE DESSERT BOWL 9.80

Brownie-Crumble mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce, Beeren und Sahne