

Wochenkarte

Spargel-Cremesuppe

verfeinert mit Muskatnuss, Zitronensaft, grünem Bärlauch-Pesto und crunchy Brotchips 8.0

Spargel

Der erste Spargel ist da und wir freuen uns auf die neue Spargelsaison mit ihnen!

Genießen Sie ca. 300g schonend, im Zitronensud gegartem weißen Spargel, mit neuen deutschen Kartoffeln, verfeinert mit frischer Petersilie, sowie Sauce Hollandaise oder braune Butter 19.8

wahlweise mit:

paniertem Wiener Schnitzel vom Kalb 30.8

gegrilltem norwegischem Lachsfilet 29.8

argentinischem Rumpsteak 33.5

zarter Lamnbraten

Scheiben vom geschmortem Lammrücken, begleitet von kräftiger Bratensauce, in Olivenöl sautierten grünen Bohnen und Kartoffelpüree mit Rosmarin 26.8

Pasta mit frischem Spargel

Bandnudeln mit leicht karamellisierten, knackigen Spargelspitzen, in leichter Sahne-Sauce, abgeschmeckt mit Kräutern, Pinienkernen und Zitrone 17.4
optional mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 21.9

Halloumi-Spargel Burger

würziger Halloumi, knackiger grüner Spargel, karamellierte Zwiebeln, Avocado, Tomate, Rucola und Honig-Senf-Sauce im geröstetem Brioche Brötchen, dazu Süßkartoffelpommes mit Limetten-Joghurt Dip 15.5

Little Sweets

Rhabarber Tiramisu

feine Mascarpone Creme veredelt mit Biskuits, Rhabarber Kompott, Orangenlikör, Pistazien und frischen Erdbeeren 9.3

Homemade Drinks

Spaghatt

Aperol, Bier, Zitronensaft 10.0

Maracuja Spritz

Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Mineralwasser 10.0

Erdbeer-Basilikum-Gin-Fizz

Gin, Zitronensaft, Erdbeersirup, Mineralwasser 10.0

Lavendel Spritz

Lavendelsirup, Prosecco, Mineralwasser 10.0

Frühstückstipp

Sesam-Bagel-Hälfte mit Frischkäse Räucherlachs, Salat und Meerrettich; in Olivenöl gebratene Kräuter-Champignons; kleines Frühlingsomelette mit Spargel, grünen Zwiebeln und geschmolzenem Käse an Tomaten-Hollandaise; Kochschinken, Butterkäse; Rhabarber Schmarren; frisches Obst; hausgemachte Erdbeermarmelade, ein Stück Butter & Brötchen 17.5

Veganer Frühstückstipp

Sesam-Bagel-Hälfte mit Frischkäse, veganem Räucherlachs, Salat und Meerrettich; in Olivenöl gebratene Kräuter-Champignons; knackiger Spargel Salat mit Senf-Dill Dressing; Falafel mit grünem Bärlauch-Hummus; veganer Aufschnitt (Mortadella / Scheibenkäse); Mango Püree auf cremigem Kokos Milchreis; frisches Obst, hausgemachte Erdbeermarmelade, Margarine, Brötchen 16.5

Tageskarte 17.04. - 23.04.

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

Am 18.04. & 21.04. bieten wir keine Tageskarte an!

Spargel Benedict (vegetarisch)

Sesam Bagel mit geschmolzenem Käse, blanchiertem Spargel, pochiertem Ei, Kräuterchampignons und Sauce Hollandaise 11.0

Erdbeer-Spargel Salat (vegan)

saisonale Salatkomposition mit knackigem Spargel, Honig-Senf-Vinaigrette, Erdbeeren, gebackener Avocado im Sesam Mantel und gerösteten Pinienkernen 11.5

pochierte Eier (vegetarisch)

mit Rote Bete-Kartoffel Stampf, cremiger Senfsauce und frischem Babyspinat 11.5

Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel mit 2 Stangen deutschem Spargel, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 13.0

Lachs Pasta

gebratene Lachs Würfel und Spargelspitzen auf Tagliatelle, geschwenkt in leichtem Zitronen-Bärlauch Rahm 13.0

Lunch Steak

gegrilltes Rumpsteak (ca.110g) an grünen Bohnen, Kartoffelpüree und Rosmarin Jus 14.0

veganes Tages Dessert

cremiger Kokos Milchreis mit Mango Sauce und frischen Beeren 4.5