

Tageskarte

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

Zusätzlich alle Flammkuchen aus der regulären Karte für 9.50

Freitag 03.02.

Lachswürfel und Lauchgemüse in Zitronenrahm auf Linguini 10.0

gebackener Camembert in einer Sesamhülle an frischen Blattsalaten und Preiselbeerdressing 9.5

Montag 06.02.

Königsberger Klopse (Kalb), auf Kartoffelpüree und Roter Bete 10.0

Steinpilzravioli in leichter Parmesansauce, garniert mit Rucola und Nüssen 9.5

Dienstag 07.02.

Spätzle Pfanne mit gebratene Schweinefiletstreifen in Paprikarahm 10.0

gelbes Gemüsecurry an Basmatireis 9.5

Mittwoch 08.02.

Hähnchenbrust vom Grill auf Honig-Balsamico Sauce, Kartoffelrösti und Mandelbrokkoli 10.0

Tofu-Gemüse-Bolognese mit frischen Kräutern, serviert auf Vollkornspaghetti (vegan) 9.5

Donnerstag 09.02.

Steakburger
kleines Rumpsteak, im Brioche Burger Bun, mit einem Spiegelei, Bacon, Salat, Burgergurken, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce, dazu Curly Fries 10.0

Kürbis-Gemüseragout auf Pappardelle 9.5

Wochenkarte

Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen (vegan) 6.9

Gemüse Bowl (vegan)

Babyspinat mariniert mit Sesam Dressing, rote Linsen, gebratenes Quinoa, Brokkoli, Paprika, Kichererbsencrunch, frischer Rotkohl, Süßkartoffeln und Pastinaken, dekoriert mit Granatapfelkernen 16.2

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonsrahmsauce, dazu gebratenen Butterspätzle und ein bunter Beilagensalat 19.1

Halloumi Burger (vegetarisch)

gebackener Halloumi im Brioche Burger Bun, mit Grillgemüse, Rucola und Chilimayonnaise, dazu Sweet Potato Fries und Sour Cream 16.3

Rosenkohl-Maronen-Pasta (vegetarisch)

Rosenkohl und Maronen, in der Pfanne karamellisiert, serviert auf Liguine in leichter Thymian-Sahnesauce, verfeinert mit Trüffelöl 14.8

Kürbisrisotto (vegetarisch)

cremiges Risotto mit frischem Kürbis, abgeschmeckt mit Thymian, und Orangensaft, dekoriert mit Rucola und Gemüsechips 14.3
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen 18.8

Scampi Pasta

Riesengarnelen (5 Stück, geschält) getrocknete Tomaten und Oliven in Safran-Hummerbutter, sautiert auf schwarzen Nudeln 22.3

Rumpsteak vom Grill

medium gegart, an Gemüse der Saison, gebratenen Süßkartoffeln & Sauce Bernaise 24.9

Little Sweets

Apfel Beignets (2 Stück)

frisch ausgebacken, bestreut mit Zimt und Zucker, auf Vanillesauce und frische Beeren 7.8

Birne Helene

Zwei Kugeln Vanilleeis, Birne, garnierte Schokoladensauce und Sahne 8.5

Menü der Woche

Wählen Sie unser 3 Gang Menü
Mit Fisch 39.8 oder vegetarisch 30.1

Vorspeise

Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang vegetarisch

Rosenkohl-Maronen-Pasta

Rosenkohl und Maronen, in der Pfanne karamellisiert, serviert auf Liguine in leichter Thymian-Sahnesauce, verfeinert mit Trüffelöl

Hauptgang Fleisch

Rumpsteak vom Grill

medium gegart, an Gemüse der Saison, gebratenen Süßkartoffeln & Sauce Bernaise

Dessert

Birne Helene

Zwei Kugeln Vanilleeis, Birne, garnierte Schokoladensauce und Sahne

Homemade Drinks

Lillet Winter Vive

5cl Lillet, Tonic Water, Zimt, Thymian und eine Birnenscheibe 9.5

Granatapfel Spritz

Prosecco, Tonic, Granatapfelsirup, Minze 9.0

Hot Aperol

5cl Aperol, Weißwein, Apfelsaft 8.9

Hot Caipirinha

Cachaca, brauner Zucker, Vanille Sirup, Wasser, Limettensaft, frische Minze & Limette 8.9

Granatapfel Limonade (0,3l)

Granatapfelsirup, Zitronensaft, Limettensaft, Sodawasser, Eis, Limetten und Minze 4.5

Mango Limetten Limonade (0,3l)

Mangosirup, Zitronensaft, Limettensaft, Sodawasser, Eis, Limetten und Minze 4.5