

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 03.03.

Pasta mit Lachs und Wirsing in Zitronenrahm
10.0

bunter gemischter Salat mit knusprigen
Rosmarinkartoffeln und Aioli Dip 9.5

Montag 06.03.

Ofenkartoffel gefüllt mit Hähnchenragout,
serviert mit einer Salatbeilage 10.0

Ofenkartoffel gefüllt mit gegrilltem Gemüse und
Sour Cream, serviert mit einem Salatbeilage 9.5

Dienstag 07.03.

Rindfleischstreifen und weiße Bohnen in
Tomatensauce, dazu Reis 10.0

knackiges Gemüse in cremiger Erdnuss-
Currysauce, dazu Basmatireis 9.5

Mittwoch 08.03.

2 Bouletten vom Rind, Bratensauce,
Wirsingkartoffelstampf und karamellierte
Zwiebeln 10.0

Linguini in grünem Pesto geschwenkt, verfeinert
Oliven, getrockneten Tomaten und Feta Käse
9.5

Donnerstag 09.03.

gebratene Hähnchenbruststreifen und Gemüse,
asiatisch abgeschmeckt auf Mie Nudeln 10.0

gebratener Tofu und asiatisch abgeschmecktes
Gemüse auf Mie Nudeln 9.5

Wochenkarte

türkische Linsensuppe (mercimek corbasi) (vegan)

aus roten Linsen, nach traditioneller Art
zubereitet, serviert mit Zitrone & Petersilie 6.8

Bye Bye Winter Bowl (vegan)

frischer Rotkohl, Paprikagrauben, eingelegter
Wirsing, Apfelspalten, gebratene Champignons,
Nüsse, gebackene Avocado und Soya Joghurt
Limetten Dip 15.2

Rumpsteak trifft Ravioli

scharf angebratene Rumpsteakstreifen, serviert
auf Feigenravioli mit Pecorino Füllung in
Walnusscreme 19.8

Hähnchen-Mozzarella Burger

gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate und
Mozzarella überbacken, Römersalat und
geschmorte Zwiebeln im Brioche Burger Bun,
dazu Süßkartoffelpommes 16.5

Rosenkohl-Maronen-Pasta (vegetarisch)

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

Rinderhüftsteak

saftiges Rinderhüftsteak vom Grill, dazu pikantes
Paprika-Bohnen Gemüse und eine Ofenkartoffel,
gefüllt mit Sour Cream 20.3

Lachsfilet

Lachsfilet in Zitronensud gegart, bestreut mit
rosa Pfeffer, auf Wirsingkartoffelstampf und roter
Bete 22.3

Steinpilzschnitzel

Kalbsschnitzel in Steinpilzpanade, goldbraun
ausgebacken, an glacierten Gemüse (Rosenkohl,
Karotten, Brokkoli), gebackenen Mandelbällchen
und Sauce Hollandaise 24.9

Little Sweets

Rhabarber Schmarrn

fluffiger Kaiserschmarren aus der Panne, veredelt
mit Rhabarber, gerösteten Mandeln und
Puderzucker 9.5
mit einer Kugel Vanille Eis 11.4

Menü der Woche

Wählen Sie unser 3 Gang Menü
Mit Fleisch 34.4 oder Vegetarisch 29.4

Vorspeise

Bruschetta Mix

Jeweils 2 Scheiben Tomaten- und Avocado
Bruschetta

Hauptgang Vegetarisch

Rosenkohl-Maronen-Pasta (vegetarisch)

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

Hauptgang Fleisch

Rumpsteak trifft Ravioli

scharf angebratene Rumpsteakstreifen, serviert
auf Feigenravioli mit Pecorino Füllung in
Walnusscreme

Dessert

Rhabarber Schmarrn

fluffiger Kaiserschmarren aus der Panne, veredelt
mit Rhabarber, gerösteten Mandeln und
Puderzucker

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

