

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 15.09.

Lachs Ragout, abgeschmeckt mit Zitrone und Frühlingszwiebeln, auf Bandnudeln 10.0

bunter gemischter Salat mit karamellisiertem Ofenkürbis, Rosmarinkartoffeln und Sour Cream Dip 9.5

Montag 18.09.

gebratene Hähnchbruststreifen und knackiges Gemüse, abgeschmeckt mit Sojasauce, Ingwer und Sesam, an Basmatireis 10.0

Omelette aus 3 Freilandeiern, Champignons und Kräutern, überzogen mit Sauce Hollandaise, an einer frischen Salatbeilage 9.5

Dienstag 19.09.

paniertes Hähnchenschnitzel, goldbraun gebraten, dazu Pommes Frites, Brokkoli und fruchtiger Curry Dip 10.0

Spätzle-Gemüse Pfanne mit Kräuterrahm und Emmentaler Käse 9.5

Mittwoch 20.09.

kleines gegrilltes Rumpsteak (ca.110gr.), ein Spiegelei, Barbecue Sauce & Kartoffelspalten 10.0

Pasta mit mediterranem Pfannengemüse, Tomatensugo und Feta Käse 9.5

Donnerstag 21.09.

Tomasa Club Sandwich, mit Hähnchenbrust, Avocado, Spiegelei, Bacon, Tomate, Gurke, grünem Salat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelspalten 10.0

Brioche Burger Brötchen, gefüllt mit gegrilltem Halloumi Käse, Antipasti, Rucola und Chillimayonaise, dazu Pommes Frites 9.5

Wochenkarte

Rote Beete-Orangen Suppe (vegan)

abgeschmeckt mit Kokosmilch Karottensaft, Ingwer, frischen Kräutern und Karottensaft, dekoriert mit gerösteten Kürbiskernen 6.9

Burrata (vegetarisch)

cremiger Burrata Filata an Feldsalat, mariniert mit Balsamico-Granatapfeldressing, frischen Feigen und karamellisierten Kürbisstreifen 12.9

indische Curry Pfanne

gebratene rote Zwiebeln, Paprika und Paneer (indischer Rahmkäse) in leichter, pikanter, gelber Curry Sauce, traditionell zubereitet, verfeinert mit Ingwer, Cashew Nüssen und Koriander dazu Basmatireis 13.9
optional, mit gebratenem Hähnchen 18.9

September Bowl (vegan)

Baby Spinat mit Balsamico-Granatapfeldressing, frischer Rotkohl, gebackene Avocado im Sesammantel mit Pflaumenchutney, Radieschen, Tomaten, Gurken, karamellisierter Kürbis, Gemüse Chips, Kartoffelspalten & Kräuterdip 14.3

Herbst Burger (vegan)

Beyond Meat Burger Pattie (auf Erbsenbasis), im veganem Burger Brötchen, mit in Thymianöl gebratene Champignons, Röstzwiebeln, karamellisiertem Hokkaido Kürbis, Pflaumenchutney, Feldsalat, dazu Kartoffel Spalten und würzige BBQ Sauce als Dip 15.5

Zanderfilet

knusprig gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing, Steckrübenpüree & Rote-Bete Apfel Salat 21.8

Steak vom Grill

Rumpsteak vom Grill (ca.225gr), medium gegart, an Steckrübenpüree, Rotweinjus und Rosenkohl mit knusprigen Speckwürfeln, dazu ein bunter Feldsalat 26.9

Little Sweets

Zwetschgen Schmarrn

fluffiger Kaiserschmarrn, mit braunem Zucker karamellisiert, überzogen mit Pflaumenkompott 8.9

Vanille-Mascarponecreme

mit frischen Beeren, fruchtiger Sauce, Löffelbiskuit und Minze, im Glas serviert 7.9

Menü der Woche

Wählen Sie unser 3 Gang Menü
Mit Fisch 36.1 oder Vegetarisch 28.7

Vorspeise

Rote Beete-Orangen Suppe (vegan)

abgeschmeckt mit Kokosmilch Karottensaft, Ingwer, frischen Kräutern und Karottensaft, dekoriert mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang Vegetarisch

September Bowl (vegan)

Baby Spinat mit Balsamico-Granatapfeldressing, frischer Rotkohl, gebackene Avocado im Sesammantel mit Pflaumenchutney, Radieschen, Tomaten, Gurken, karamellisierter Kürbis, Gemüse Chips, Kartoffelspalten & Kräuterdip

Hauptgang Fisch

Zanderfilet

knusprig gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing, Steckrübenpüree & Rote-Bete Apfel Salat

Dessert

Vanille-Mascarponecreme

mit frischen Beeren, fruchtiger Sauce, Löffelbiskuit und Minze, im Glas serviert

Homemade Drinks

Zitronen-Ingwer Spritz

Prosecco, Ingwer, Zitronensaft, Mineralwasser, Minze 9.0

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone und Minze 9.0

Granatapfel Spritz

Prosecco, Tonic, Granatapfelsirup, Minze 9.0

Erdbeer Fresh

Erdbeereis mit Prosecco aufgegossen & Minze 5.5

Negroni

Gin, Campari, Martini Rosso mit Tonic aufgegossen und Zitrone 9.5

Gin Basil Smash

Gin, Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup 9.5