

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 22.09.

paniertes Fischfilet an Rahmspinat und Kartoffelpüree 10.0

Kürbis-Gemüse Curry an Basmatireis 9.5

Montag 25.09.

paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“, dazu Spätzle und ein kleiner Salat 10.0

2 gebratene Halloumi-Gemüsespieße mit Reis und Tahin-Joghurt Sauce 9.5

Dienstag 26.09.

Tortilla Wrap gefüllt mit gebratenem Rumpsteakstreifen, Sour Cream, Mais, Tomaten und Koriander, dazu Kartoffelspalten und ein BBQ Dip 10.0

Süßkartoffelgnocchi, mit Babyspinat und Nüssen, in rotem Pesto geschwenkt, dekoriert mit gehobeltem Parmesan 9.5

Mittwoch 27.09.

Kräuterpasta mit gebratener Hähnchenbrust, grünem Pesto, Feta Käse, getrockneten Tomaten und Oliven 10.0

Apfel-Fenchel Salat mit gerösteten Walnüssen und gegrilltem Ziegenkäse 9.5

Donnerstag 28.09.

Rotes Hähnchencurry mit frischem Gemüse, dazu Basmatireis 10.0

Ofenpaprika gefüllt mit Feta Käse und Kräuterquinoa, auf Tomatensauce, dazu Basmatireis 9.5

Wochenkarte

cremige Kürbis Suppe (vegan)

abgeschmeckt mit Kokosmilch, Orangensaft, frischer Petersilie und Chiliflocken, dekoriert mit gerösteten Kürbiskernen 6.9

Italy Bowl (vegetarisch)

cremiger Burrata Filata, Rucola mit Balsamicocreame, Kirschtomaten, Pinienkerne, dunkle Weintrauben, in grünem Basilikumpesto geschwenkte Süßkartoffelgnocchi, marinierte Artischocken 14.8

indische Curry Pfanne

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

September Bowl (vegan)

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

Schweinemedallions

gegrillte Schweinemedallions, auf Rotweinjus, dazu knackige grüne Prinzessbohnen mit Speck und ofenfrischen Rosmarinkartoffeln 17.9

Kalbsschnitzel

paniertes, in Butter goldbraun gebratenes Kalbschnitzel, an Steinpilzrahm, Kartoffelpüree und einem gemischten Beilagensalat 24.9

Lachs auf Fenchel

Lachssteak vom Grill, überzogen mit Orangen-Kürbissauce, dazu Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln 22.8

Little Sweets

Apple Crumble

eine Kugel Bourbon Vanilleeis auf karamellisierten Apfelstückchen und hausgemachten Streuseln 7.2

Pancake Türmchen

2 Pancakes mit frischen Beeren und Haselnusscreme 7.9

Menü der Woche

Wählen Sie unser 3 Gang Menü
Mit Fleisch 34.6 oder Vegetarisch 31.0

Vorspeise

cremige Kürbis Suppe (vegan)

abgeschmeckt mit Kokosmilch, Orangensaft, frischer Petersilie und Chiliflocken, 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, karamellierter Kürbis, Gemüse Chips, Kartoffelspalten & Kräuterdip

Hauptgang Fleisch

Schweinemedallions

gegrillte Schweinemedallions, auf Rotweinjus, dazu knackige grüne Prinzessbohnen mit Speck und ofenfrischen Rosmarinkartoffeln

Dessert

Apple Crumble

eine Kugel Bourbon Vanilleeis auf karamellisierten Apfelstückchen und hausgemachten Streuseln

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