

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 17.11.

gebratene Lachswürfel in Gorgonzola-Kräuter Sauce, auf Tagliatelle 10.0

Beyond Meat Burger mit veganem Käse, grünem Salat, Zwiebeln, Tomaten, eingelegten Gurken und Barbecue Sauce, dazu Curly Fries 9.5

Montag 20.11.

saftiger Schweinebraten, Bratensauce, Rahmwirsing und Kartoffelklöße mit brauner Bröselbutter 10.0

Pasta mit Roter Bete, Walnüssen, Feta Käse und Blattspinat 9.5

Dienstag 21.11.

gegrillte Rumpsteaktranchen auf Pasta in grünem Kräuterpesto, getrocknete Tomaten, Oliven und Feta Käse geschwenkt 10.0

knuspriger Flammkuchen aus dem Steinofen, mit Creme Fraiche, Kürbis, Ziegenkäse, Walnüssen, roten Zwiebeln und Rosmarin 9.5

Mittwoch 22.11.

rotes Thai Curry, mit Hähnchen, Gemüse und Kokosmilch, dazu Basmatireis 10.0

rotes Linsen-Gemüse Curry mit Kokosmilch, dazu Basmatireis 9.5

Donnerstag 23.11.

Chili Con Carne (leicht pikant), mit Käse überbacken, auf Tortilla Nachos, dazu Avocado-Tomaten Salat und Sour Cream 10.0

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in leichter Gorgonzolasauce 9.5

Wochenkarte

Linsensuppe „Mercimek Corbasi“ (vegan)

aus roten Linsen, mit orientalischen Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt 7.5

Tagliatelle

Birne, frischer Babyspinat und Walnüsse in Olivenöl geschwenkt, abgelöscht mit Weißwein und Gemüsebrühe, serviert auf Bandnudeln in Gorgonzola-Sahnesauce 13.7

Rindergulasch

zart geschmortes Rindfleisch in kräftiger Rotweinsauce, dazu Apfel-Rotkohl und 2 Kartoffelklöße mit Bröselbutter 17.3

Blue Cheese Burger

gegrilltes Homestyle Burger Pattie (ca. 200gr.) im Brioche Burger Brötchen, mit geschmolzenem Gorgonzolakäse, knusprigem Bacon, karamellisierten Birne, Feigensenf, Rotweinzwiebeln und grünem Salat, dazu Curly Fries und ein Barbecue Dip 15.5

November-Bowl (vegan)

Babyspinat mariniert mit Balsamico-Granatapfelf dressing, karamellisierten Rosenkohl, Curly Fries, Kürbis-Ingwer Chutney, Rote Bete, Karottenstifte, gebackene Avocado im Sesammantel und knackige Gemüsechips 14.1

rotes Lachscurry

gedünstete Lachswürfel und Pak Choi in cremiger, leicht pikanter roter Curry Sauce, abgeschmeckt mit Ingwer, Limette, braunem Zucker, Koriander und Chili, dazu Basmatireis 17.9

Gänsekeule oder Gänsebrust

Saftige Gänsekeule oder Gänsebrust, frisch aus dem Ofen, Apfeljus, 2 Kartoffelklöße mit Bröselbutter, mit Rot- und Grünkohl, sowie ein Preiselbeer Dip 35.0

Little Sweets

November Crumble

eine Kugel Vanilleeis und ofenfrische Streusel auf mit herbstlichen Gewürzen aromatisierten Apfelstückchen 7.8

Menü der Woche

Wählen Sie unser 3 Gang Menü
Mit Fleisch 48.0 oder Vegetarisch 30.5

Vorspeise

Linsensuppe „Mercimek Corbasi“ (vegan)

aus roten Linsen, mit orientalischen Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt

Hauptgang Vegetarisch

Tagliatelle

Birne, frischer Babyspinat und Walnüsse in Olivenöl geschwenkt, abgelöscht mit Weißwein und Gemüsebrühe, serviert auf Bandnudeln in Gorgonzola-Sahnesauce

Hauptgang Fleisch

Rindergulasch

zart geschmortes Rindfleisch in kräftiger Rotweinsauce, dazu Apfel-Rotkohl und 2 Kartoffelklöße mit Bröselbutter

Dessert

November Crumble

eine Kugel Vanilleeis und ofenfrische Streusel auf mit herbstlichen Gewürzen aromatisierten Apfelstückchen

Homemade Drinks

Lillet Winter Vive

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

Hot Aperol

5cl Aperol, Weißwein, Apfelsaft 9.5

Merry Moscow Mule

4cl Wodka, Ginger Ale, Zuckersirup, Cranberrysaft, Orangensaft, Lime Juice 9.5

Zitronen-Ingwer Spritz

Prosecco, Ingwer, Zitronensaft, Mineralwasser, Minze 9.0

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone und Minze 9.0

Negroni

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

Gin Basil Smash

Gin, Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup 9.5