

## SPEISEKARTE MONTAG-MITTWOCH

### Suppen

Rotes Rübensüppchen, Nordseekrabben, Creme fraiche und frischer Meerrettich

**12,50 €**

Karotten-Orangensuppe, Kokosschaum und Koriander-Chilli Croutons

**10 € VEGAN** 

### Salat

„Salat Seasons“ bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Croutons, Grana Padano und Balsamicodressing

**gr.12,50 € / kl. 6,50 € VEGGIE** 

### Toppen Sie Ihren Salat mit:

Balsamico Rindersteak Streifen

**10 €**

Karamelisiertem Ziegenkäse, Portweifeige und Walnußkrokant

**10,50 €**

6 Gebratenen Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern

**11 €**

### Vorspeise

Rapunzelsalat Feldsalat, Gebratene Champignons, Knuspriger Bacon und Kartoffeldressing

**16,50 € / kl. 9,50 €**

Italienischer Burrata und Winterliche Antipastigemüse Grünkohlpesto und Pinienkerne

**17,90 €**

### Burger

Bacon Cheeseburger, Angus Beef Patty, Bacon, Irish Cheddar und Trüffelmayo

**20,5 €**

BBQ Pulled Chicken Burger, Coleslaw und Sour Cream

**20 €**

Vegan Burger, veganer Patty, vegane Burgersauce und Guacamole

**20 € VEGAN** 

wahlweise Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes dazu

### Hauptspeisen

Wiener Kalbsrückenschnitzel, Bratkartoffeln, Preiselbeerchutney und kleiner Salat

**26,90 €**

Jägerschnitzel, paniertes Kalbsrückenschnitzel, Pilzrahm, Pommes Frites und kleiner Salat

**27,90 €**

Hamburger Pannfisch, Dreierlei Fischfilets, Dijon-Senfauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat

**23,90 €**

Zart geschmortes Ochsenbäckchen, geröstetes Selleriepüree, Honigmöhren  
und Kartoffel-Blumenkohl-Muffin

**28,90 €**

Vegetarische Köttbullar, Honigmöhren und Schwenkkartoffeln

**22,50 € VEGGIE** 

Maccaroni in veganem Pesto Rosso Pfannengemüse und Pinienkerne

**20 € VEGAN** 

### Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen „Lachs“ Räucherlachs, Zwiebeln, Rucola, Meerrettich und Senfkornkaviar

**18 €**

Flammkuchen „Rose“ Rosenkohl, Zwiebeln, Pecorinokäse und Granatapfel

**18 € VEGGIE** 

Flammkuchen „Camembert“ Camembert, Wildpreiselbeeren, Zwiebeln und Gebackener Petersilie

**17 € VEGGIE** 

## SPEISEKARTE MONTAG-MITTWOCH

### Desserts

Karamelisierter Kaiserschmarrn mit Vanille Eis, Preiselbeeren und Sahne

**13 €**

Flambierter Cheesecake mit Waldfruchtgel, Joghurteis und Baiser

**13,50 €**

Mohn Soufflé, Schokoladen-Orangen Eis und Birnencoulis

**13,50 €**

Vegane Mousse au chocolate mit Aquafaba

**7,50 € VEGAN** 

„Heisse Liebe“ warme Kirschen, Vanilleeis und Sahne

**9 €**

Mövenpick Eis und hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot pro Kugel

**2,90€**

dazu Schlagsahne

**2,30 €**

dazu Eierlikör

**3 €**