

## SPEISEKARTE

### Suppen

Schaumsuppe von der Brunnenkresse, gebackener Ziegenkäse und Schinchenchips  
**13,50 €**

Fruchtige Tomatensuppe, geröstete Kichererbsen und Soyacreme  
**10 € VEGAN**

### Salat

„Salat Seasons“ bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Croutons, Grana Padano  
und Balsamicodressing  
**gr.12,50 € / kl. 7 € VEGGIE**

### Toppen Sie Ihren Salat mit:

140g Rindersteak Streifen  
**12 €**

160g gebratenem Lachsfilet  
**13 €**

Karamelisiertem Ziegenkäse, Portweinfeige und Walnußkrokant  
**13,50 € VEGGIE**

### Vorspeisen

Ochsenschwanz Raviolo, Orangen-Kalbsjus, geschmorter Lauch und Pinienkern-Vinaigrette  
**16,50 €**

Bruscetta Trio, Tomate-Basilikum, Ziegenkäse-Feige und Champignon-Parmesan  
**13 € VEGGIE**

### Burger

Bacon Cheeseburger Angus Beef Patty, Bacon, Irish Cheddar und Trüffelmayo  
**21,50 €**

BBQ Pulled Chicken Burger, Coleslaw und Sour-Cream  
**19 €**

Vegan Burger, veganer Patty, vegane Burgersauce und Guacamole  
**20 € VEGAN**

...Wahlweise Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes dazu

### Klassiker

Wiener Kalbsrückenschnitzel mit 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  
**25,50 €**

### Hauptgerichte

Rosa Lammhüfte an Portweinjus, glasierte Zuckerschoten, Ofentomaten,  
weißes Bohnenpüree und Risoleekartoffeln  
**28,50 €**

Argentinisches Rumpsteak „250g“ Pfannengemüse, Süßkartoffel Pommes, Kräuterbutter  
und dreierlei Dips  
**32,90 €**

Lachsfilet mit Kräuterkruste, Gemüserahm und gebratene Bärlauchgnocchi  
**29,50 €**

Fettucine und gebratener grüner Spargel, getrocknete Tomaten, Käsecreme und Babyspinat  
**21,50 € VEGGIE**

Veganer Erbsen-Nußbraten, Gemüsejus, Frühlingsgemüse und Risoleekartoffeln  
**21 € VEGAN**

## SPEISEKARTE

### Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen „Lachs“ Räucherlachs, Tomate, Zwiebeln, Babyspinat und Pinienkerne

**18,50 €**

Flammkuchen „Feta“ Fetakäse, Tomaten, Zwiebel, Zucchini, Pepperoni und Oliven

**17 € VEGGIE** 

Flammkuchen „Serrano“ Serranoschinken, Zwiebeln, Tomaten, Rucola und Grana Padano

**17,50 €**

Flammkuchen „Elsass“ Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln

**16 €**

### Desserts

Tarte au Citron Zitronentarte, Rhabarbersorbet und Balsamico-Erdbeeren

**12 €**

Erdbeer-Mascarpone Mousse Olivenölküchlein, weißes Schokoladen Eis und kandierte Minze

**12 €**

Vegane Mousse au chocolate Ananas und Mango

**9 € VEGAN** 

### Eiskarte

Erdbeer Becher, Vanille und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Sahne

**10 €**

Coup Danmark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

**7 €**

Walnuß Becher Walnuß und Espresso-Krokanteis mit kandierten Walnüssen,  
Schokoladensauce und Sahne

**8 €**

Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee und Sahne

**7 €**

Heisse Liebe Warme Himbeeren, Vanilleeis und Sahne

**9 €**

Mövenpick Eis und hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot pro Kugel

**3 €**

dazu Schlagsahne

**2,50 €**

dazu Eierlikör

**3 €**