

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, Gemüsesjus, 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 €