

Suppe & Vorspeisen

Spargelbouillon mit Quark Nocken, Spargel und Räucherlachscrestini <i>Bouillon of asparagus with quark dumplings, asparagus and crostini with smoked salmon</i>	7,50
„Salate der Saison“ mit Gurken, Radieschen, Brotchips und Hausdressing	9,50
- mit Rinderschulter-Pastrami ²	15,50
- mit gebratenen Tiger Garnelen	17,50
- mit Brust vom Kikok Hähnchen	14,50
<i>Saisonal salad with cucumber, radish, bread chips, housemade dressing and beef pastrami, tiger prawns or chicken breast</i>	
Mozzarella di Buffalo Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Dattelbalsamico <i>Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and date-balsamic-vinegar</i>	13,50
Marinierter Thunfisch, Frühlingslauch, Zwiebel, Ingwer und Buttermilch ^{2,8} <i>Marinated tuna with spring onion, onion, ginger and buttermilk</i>	16,50
Antipasti Teller mit Salami, Serrano Schinken, Melone, eingelegtem Gemüse, Oliven und Grissini ^{1,2} <i>Antipasti with salami, Serrano ham, grilled vegetables, olives and breadsticks</i>	klein 14,50 groß 19,50

¹mit Farbstoff, ²konserviert, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, ⁶geschwärzt, ⁷gewachst, ⁸mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!

Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

Hauptgerichte

Gratinierter weißer & grüner Spargel mit Parmaschinken, Kräutersalat und Salbeibutter ² <i>White and green asparagus gratiné with parma ham, herbal salad and sage butter</i>	17,50
Kaltwasser Wildlachs mit Kräuter-Zitronenbrösel jungem Gemüse, Kartoffelcrunch und Bärlauchvelouté ^{2,8} <i>Wild salmon with herbal lemon crumbs, vegetables, potato crunch and wild garlic sauce</i>	22,50
Beef Burger BBQ, Chesterkäse, Speck und Ei mit Süßkartoffelpommes und Chilicrème ^{2,4} <i>Beef burger with BBQ, chester, Bacon, Eggs, sweet potato french fries and Chili crème</i>	17,50
Scheiben vom Rumpsteak mit Rucola, gebratenem Spargel, Pinienkernen und Parmesan <i>Slices of roastbeef with rocket, fried asparagus, pine nuts and parmesan cheese</i>	23,50
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, jungen Kartoffeln und zweierlei Schinken ² <i>Asparagus with sauce hollandaise or butter, potatoes and mixed ham</i>	24,50

Dessert & Käse

Vanille Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren und Joghurteis <i>Vanilla crème brûlée with strawberries and frozen yoghurt</i>	10,50
Dessert des Tages <i>Dessert of the day</i>	9,50
Dreierlei Käse mit Zwiebel-Himbeer-Confit und Steinofenbaguette ^{2,8} <i>Mixed cheese with onion-raspberry-confit and baguette</i>	12,50