

Auf'm Tisch - liebevoll gebackenes Brot mit selbstgemachtem Dip

auf's Haus

MINI MEZZE

Marinierte Oliven aus Griechenland ✓	5,0
Hummus mit Tahina & Harissa ✓	5,0
Käse Dip mit Blauschimmelkäse & Selleri-Sticks	5,0
Einmal alles zum Teilen	14,0

VORSPEISEN

Unsere Linsenbällchen mit Joghurt-Minz-Dip & Limette	7,9
Gochujang-Blumenkohl ✓ Ausgebackener Blumenkohl / Radieschen-Pickles / Nori / Sesam / Frühlingslauch	10,9
Ananas Garnelen Spieße Frühlingslauch / Ananas / Honig-Knoblauch Marinade	12,9
Hausgebeizter Lachs auf Toun / marinierte Erbsen / Forellen Kaviar / Gurke <small>Vorsicht viel Knobi</small>	12,9
Jahrgangs Sardinen mit eingelegtem Gemüse & gegrilltem Baguette	14,9

APERITIV EMPFELUNG

LIMONCELLO SPRITZ

Sekt / Zitronensaft / Limoncello / Soda / Basilikum

11,0

JUST ONE DRINK

NICHT VERPASSEN

AUF UNSERER SONNENTERASSE IN DEN FEIERABEND

JEDEN

MITTWOCH & DONNERSTAG

17-19 UHR

JEDER APERITIV -1€

DAZU GIBT ES ZU JEDEM DRINK, ETWAS ZUM NASCHEN!!

Salate

Marktfrischer Blattsalat

mit Nüssen und Kerne / Orangen Dressing / Cherrytomaten

klein 5,5

groß 9,5

+ Doraden Filet

10,9

+ Burrata

7,9

+ Linsenbällchen 

6,0

+ Pfifferlinge

8,0

+ Knusprige Puten Filets

9,0

Wildkräuter-Rucola-Salat

mit Pfirsich / Heidelbeeren / Blauschimmelkäse / Wallnüssen

Hausgemachtes Dressing

12,5

 vegan

VEGETARISCH & VEGAN

Veganes saisonales Gemüsecurry	15,2
mit Süßkartoffel / Blumenkohl / Kochbananen / Ananas-Mango-Chutney Basmati-Duft-Reis	
Tomaten-Tabasco-Risotto	19,9
Parmesan / Burrata / Ruccola / Smoky-Paprika-Öl	
Ofenkartoffel	15,2
mit Grüner Soße dazu Ruccola-Pfirsich Salat + Hausgebeitzter Lach	7,5
Frankfurter Grüne Soße	14,9
mit Drillingen / Bio-Eiern	

FISCH

Catch of the Day - F(r)isch auf den Teller	TBA
Was wir selbst auf dem Markt erbeuten, unser Team informiert euch tagesaktuell	

GEFLÜGEL

Sweet, Sticky & Spicy Puten-Fingers	17,9
mit Pommes / Staudensellerie / Blue-Cheese Dip / SCHARF	
Hähnchenkeule aus dem Ofen	17,9
mit Tomaten / Knoblauch / Kartoffeln / Couscous / Minz-Joghurt	

 vegan

FLEISCH & GEGRILLTES

Roastbeef mit Grüner Soße / Drillingen / (kalt)	24,9
Zwiebelrostbraten mit sehr langsam geschmorten Zwiebeln / Jus / Röstkartoffeln	34,9
Argentinische Rindersteakhüfte Chimichurri / gegrillter Spitzpaprika / Pommes	24,9
Pikanter Rindfleisch Salat mit Spitzpaprika / Peperoni / Röstkartoffeln	17,9

ROTWEIN EMPFEHLUNG

BARONESA P. 90,0
WEINGUT BARON DE ROTSCCHILD, CHILE

Sie möchten sich mit Freunden ein außergewöhnliches Stück Fleisch teilen?

Sprechen Sie uns gerne an wir besorgen bei dem Fleischer unseres Vertrauens für Ihre nächste Reservierung gerne ein Lammkarree, Tomahawk Steak u.a. und breiten diese ganz nach Ihren Wünschen zu.

✓ vegan

DESSERT

Da war doch noch was...„Süßes“

Crème Brûlée	8,0
mit Tahiti Vanille	
Schokoladensoufflé	8,0
mit flüssigem Kern / Wallnüssen / Beeren	
Unser Ü-Dessert	8,0
Immer gut, immer anders. Fragt unseren Service, was es heute gibt.	
Sorbet des Tages 	1 Kugel / 4,5
Jeden Tag anders, einfach fragen	2 Kugeln / 6,5
	3 Kugeln / 9,5
	Jede weitere Kugel / 2,5

FLÜSSIGES DESSERT

Carajillo	6,9
Gorilla Espresso / 2cl Carlos I (Brandy)	
Corretto	6,9
Gorilla Espresso / 2cl Grappa di Prosecco	
Grappa	5,0
2cl Grappa di Prosecco	

Ihr habt Lust auf ein Schnäpschen? Fragt nach unsrem Schnaps Taxi es kommt vorbei.

 vegan