

TO GO- Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing	5,50€
Bruschette (geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)	8,50€
Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste auf mariniertem bio Rucola-Tomaten-Salat	10,50€
Rote Beete-Avocado-Salat mit Apfelstückchen mariniert mit Creme Fraiche und fruchtigem Dressing dazu pikanter Chili-Honig- Hähnchen-Spieß vom Grill	10,50€

Suppen

KoKaIn-Suppe (Kokos-Karotten-Ingwer-Suppe), mit gebratener Riesengarnele und feiner Milchhaube	5,50€
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Nudel – und Reisgerichte

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und bio Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl	13,50€
Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenstreifen, buntem Gemüse in feiner Kokos-Curry-Sauce	13,50€
Hähnchenstreifen asiatisch auf buntem Gemüse, Pak Choi und aromatischem Curcuma – Basmati – Reis	13,50€
Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten an leichter Prosecco-Sahne-Sauce, dazu Parmesan-Späne	13,50€
Ravioli mit feiner Füllung von Pfifferlingen und Frischkäse, dazu Bio Rucola, kaltgepresstes Olivenöl und Parmesan-Späne	14,50€
Gnocchi mit gebratenen Lachswürfeln in feiner Prosecco-Sahne-Sauce und Kirschtomaten	15,50€

Salate

Großer gemischter Salat mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing	9,90€
mit gebratenen Hähnchenstreifen	13,50€
mit gebratenem Walnuss-Brot- Würfeln, Speck und Fetakäse	13,50€
mit gebratenen Streifen von Chiemgaer Rinderfilet	17,50€
Genuss Art-Salat: gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter und Hausdressing	13,50€

Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabihaube
auf buntem Grillgemüse, garniert mit Babytomaten 19,50€

Fleisch

Hähnchenbrust vom Grill
auf Kartoffelecken und Kürbiswürfeln aus dem Ofen 13,50€

Wildschweintrüben in frischen Kräutern gebraten
dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons
an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce 14,50€

Kalbsleber vom Grill
auf Bio Pastinaken - Kartoffel - Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce,
garniert mit Apfelstückchen 16,50€

Barbarie Entenbrust rosa gebraten
auf Bio Pastinaken - Kartoffel - Stampf und Pak Chio
an kräftiger Rotwein-Schalotten-Sauce 16,50€

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln 10,50€

Liebe Gäste,

bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten an!!!