

## TO GO Speisekarte

### Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat mit Chicoree, Parmesan-Spänen, Hausdressing</i>	<i>5,90€</i>
<i>Bruschette (geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)</i>	<i>7,90€</i>
<i>Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste auf mariniertem bio Rucola-Tomaten-Salat</i>	<i>11,90€</i>

### Suppen

<i>Kirschtomatensuppe mit Brotroutons</i>	<i>4,90€</i>
---	--------------

### Nudel – und Reisgerichte

<i>Buntes Gemüse in Kokosmilch dazu würziger Curcuma - Basmati Reis, Pak Choi und Cashewkerne (vegan)</i>	<i>13,90€</i>
<i>Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und bio Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl</i>	<i>14,90€</i>
<i>Ravioli gefüllt mit Spargel und Frischkäse, dazu Bio Rucola, Spargelwürfel, kaltgepresstes Olivenöl und Parmesan-Späne</i>	<i>14,90€</i>
<i>Gnocchi mit gebratenen Shrimps in feiner Tomaten-Sauce garniert mit Cocktailtomaten</i>	<i>14,90€</i>
<i>Hähnchenstreifen asiatisch auf buntem Gemüse, Pak Choi und aromatischem Curcuma – Basmati – Reis</i>	<i>14,90€</i>
<i>Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten an leichter Prosecco-Sahne-Sauce, dazu Parmesan-Späne</i>	<i>15,90€</i>

### Salate

<i>Großer gemischter Salat mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing</i>	<i>11,90€</i>
<i>mit gebratenen Hähnchenstreifen</i>	<i>14,90€</i>
<i>Genuss Art-Salat: gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter und Hausdressing</i>	<i>14,90€</i>

### Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabihaube  
auf buntem Gemüse und Mini-Kartoffel aus dem Wok 23,90€

### Fleisch

Hähnchenbrust vom Grill,  
dazu Mini-Kartoffel und Lauch in cremiger Kokos-Curry-Sauce 15,90€

Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten  
dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons  
an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce 16,90€

Kalbsleber von Grill  
auf Bio Süßkartoffel - Kartoffel - Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce,  
garniert mit Apfelstückchen 16,90€

### Dessert

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

### Liebe Gäste,

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