

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 Rucola-Tomaten-Salat</i>	<i>11,90€</i>
<i>Rote Beete-Avocado-Salat mariniert mit Creme Fraiche dazu Birnenstückchen und Chili – Honig – Hähnchenspieß</i>	<i>11,90€</i>

Suppen

<i>Kirschtomaten-Suppe mit Brotcroutons</i>	<i>4,90€</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit feiner Milchhaube und Kürbiskernöl</i>	<i>5,90€</i>

Nudelgerichte

<i>Buntes Gemüse in Kokosmilch dazu würziger Curcuma - Basmati Reis und Cashewkerne (vegan)</i>	<i>13,90€</i>
<i>Penne in Prosecco-Sahne-Sauce dazu mit Chili, Zitronengras und Ingwer geschmorte Hokkaido Kürbiswürfel</i>	<i>14,90€</i>
<i>Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl</i>	<i>14,90€</i>
<i>Ravioli gefüllt mit Kürbis und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl</i>	<i>14,90€</i>
<i>Pappardelle mit gebratenen Pfifferlingen und Champignons in cremiger Sahne-Kräuter-Sauce</i>	<i>15,90€</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 mit gebratenen Hähnchenstreifen</i>	<i>11,90€</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 Wasabikruste
auf buntem Gemüse und Mini-Kartoffel aus dem Wok 23,90€

Fleisch

Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatisch
in Sojasauce dazu aromatischer Curcuma – Basmati – Reis 16,90€

Hähnchenbrust vom Grill,
auf Kürbis- und Kartoffelecken aus dem Ofen, an Orangen-Chili-Sauce 16,90€

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

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort
auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote Beete – Meerrettich 16,90€

Kalbsleber von Grill
auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce
garniert mit Apfelstückchen 17,90€

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln 10,90€

*Liebe Gäste,
bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten an!!!*