

TO GO Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Chicoree, Parmesan-Spänen, Hausdressing	5,90 €
Bruschette (geröstetes Weißbrot mit einem Duett von Tomatenwürfeln und geschmorter Roter Beete)	7,90 €
Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat	11,90 €
Rote Beete-Avocado-Salat mariniert mit Crème Fraîche dazu Birnenstückchen und Chili – Honig – Hähnchenspieß	11,90 €

Suppen

Kirschtomaten-Suppe mit Brotcroutons	4,90 €
Ko-Ka-In-Suppe (Kokos-Karotten-Ingwersuppe) mit feiner Milchhaube	5,90 €

Nudel - und Reisgerichte

Buntes Gemüse in Kokosmilch dazu würziger Curcuma - Basmati Reis und Cashewkerne (vegan)	14,90 €
Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl	14,90 €
Ravioli gefüllt mit Pilzen und Ricotta dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl	14,90 €
Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatisch in Sojasauce dazu aromatischer Curcuma – Basmati – Reis	15,90 €
Pappardelle mit gebratenen Hähnchenstreifen und buntem Gemüse in cremiger Kokos-Curry-Sauce	15,90 €
Pappardelle mit Lachsfilet-Würfeln in Mascarpone-Limetten-Sauce und geschmorten Cherrytomaten	17,90 €

Salate

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

Fisch

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

Fleisch

Maishähnchenbrust vom Grill auf Rote Beete-Parmesan-Risotto	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 an, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben!