

TO GO - Speisekarte

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing</i>	5,90€
<i>Bruschette (geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)</i>	7,90€
<i>Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat</i>	12,90€
<i>Rote Beete-Avocado-Salat mariniert mit Creme Fraiche dazu Birnenstückchen und Chili – Honig – Hähnchenspieß</i>	12,90€
<i>Buratta auf mariniertem Tomaten-Carpaccio und Bärlauchpesto</i>	13,90€

Suppen

<i>Kirschtomaten-Suppe mit Brotroutons</i>	4,90€
<i>Kartoffel-Bärlauchcremesuppe mit feiner Milchhaube</i>	5,90€

Nudel - und Reisgerichte

<i>Buntes Gemüse in Kokosmilch dazu würziger Curcuma - Basmati Reis und Cashewkerne (vegan)</i>	14,90€
<i>Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl</i>	14,90€
<i>Ravioli gefüllt mit Bärlauch und Ricotta dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl</i>	14,90€
<i>Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatisch in Sojasauce dazu aromatischer Curcuma – Basmati – Reis</i>	15,90€
<i>Pappardelle mit gebratenen Hähnchenstreifen und buntem Gemüse in cremiger Kokos-Curry-Sauce</i>	15,90€
<i>Penne mit gebratenen Hähnchenstreifen in cremiger Bärlauch-Prosecco-Sauce</i>	16,90€
<i>Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten an leichter Prosecco-Sahne-Sauce, dazu Parmesan-Späne</i>	17,90€

Salate

<i>Großer gemischter Salat mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing</i>	<i>12,90€</i>
<i>mit gebratenen Hähnchenstreifen</i>	<i>15,90€</i>
<i>Genuss Art-Salat: gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter und Hausdressing</i>	<i>15,90€</i>

Fisch

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

Fleisch

<i>Maishähnchenbrust vom Grill auf Curry-Lauch-Kartoffeln</i>	<i>17,90€</i>
---	---------------

<i>Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce</i>	<i>17,90€</i>
--	---------------

<i>Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote Beete – Meerrettich</i>	<i>17,90€</i>
--	---------------

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

Dessert

<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln</i>	<i>10,90€</i>
--	---------------

*Liebe Gäste,
bitte sprächen sie uns an falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben bereits beim bestellen!*