

TO GO – Speisekarte ab Oktober 2024

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat mit Chicorée, 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>12,90€</i>
<i>Rote Beete-Avocado-Salat mit Apfelstückchen und Rucola mariniert mit Creme Fraiche dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß</i>	<i>12,90€</i>
<i>Gemischte Antipasti Paprika, Zucchini, Aubergine, Austernpilze, Oliven, Kapern, Feta</i>	<i>14,90€</i>

Suppen

<i>Hokkaido-Ingwer-Cremesuppe mit feiner Milchhaube und Kürbiskernöl</i>	<i>5,90€</i>
--	--------------

Nudel - und Reisgerichte

<i>Buntes Gemüse in Kokosmilch dazu würziger Curcuma - Basmati Reis und Cashewkerne (vegan)</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 Ricotta dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl</i>	<i>14,90€</i>
<i>Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatische Art in Kokos-Sojasauce dazu würziger Curcuma – Basmati – Reis</i>	<i>15,90€</i>
<i>Pappardelle mit gebratenen Hähnchenstreifen und buntem Gemüse in cremiger Cocos-Curry-Sauce</i>	<i>15,90€</i>
<i>Gnocchi mit gebratenen Shrimps in feiner Tomaten-Sahne-Sauce garniert mit Rucola und Parmesan-Späne</i>	<i>16,90€</i>

Salate

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

Fisch

<i>Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste</i>	<i>24,90€</i>
<i>auf Champagner-Kürbis-Risotto und Hokkaido-Sahne-Schaum</i>	

Fleisch

<i>Hähnchenbrust vom Grill</i>	<i>17,90€</i>
<i>dazu Champagner-Kürbis-Risotto und Hokkaido-Sahne-Schaum</i>	
<i>Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten</i>	<i>17,90€</i>
<i>dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Austernpilze</i>	
<i>an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce</i>	
<i>Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort</i>	<i>17,90€</i>
<i>auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Rote Beete – Meerrettich</i>	
<i>Kalbsleber vom Grill</i>	<i>17,90€</i>
<i>auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce</i>	
<i>garniert mit Apfelstückchen</i>	

Dessert

<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln</i>	<i>12,90€</i>
--	---------------

*Liebe Gäste,
bitte sprechen Sie uns bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten bereits bei der Bestellung an!*