

TO GO - Speisekarte

Vorspeisen

*Kleiner gemischter Salat
mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing* 6,90 €

*Bruschette
(geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)* 7,90 €

*Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste
auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat* 13,90 €

*Rote Beete-Avocado-Salat
mit Apfelstückchen und Rucola mariniert mit Creme Fraiche
dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß* 13,90 €

*Gemischte Antipasti
Paprika, Zucchini, Aubergine, Austernpilze, Oliven, Kapern, Feta* 14,90 €

Suppen

Kirschtomatensuppe mit Brotcroutons und Rucola-Mandel-Pesto 6,90 €

Kokos-Karotten-Ingwersuppe mit feiner Milchhaube 6,90 €

Nudel - und Reisgerichte

*Buntes Gemüse in Kokosmilch
dazu würziger Curcuma - Basmati Reis und Cashewkerne (vegan)* 15,90 €

*Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola,
geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl* 15,90 €

*Ravioli gefüllt mit Kürbis und Ricotta
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola,
geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl* 15,90 €

*Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatische Art
in Kokos-Sojasauce dazu würziger Curcuma – Basmati – Reis* 15,90 €

*Gnocchi in Rucola-Mandel-Pesto
dazu ein Duett von Babycalamari und zwei Garnelen vom Grill
und Parmesan-Späne* 16,90 €

*Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten
in feiner Prosecco-Sahne-Sauce dazu Parmesan-Späne* 16,90 €

Salate

<i>Großer gemischter Salat</i>	<i>13,90 €</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, Hausdressing</i>	

Fisch

<i>Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste</i>	<i>25,90 €</i>
<i>auf buntem Gemüse aus dem Wok</i>	
<i>Duett von Wolfsbarsch und Calamari vom Grill</i>	<i>25,90 €</i>
<i>auf Rote Beete-Champagner-Risotto und Rote Beete-Sahne-Schaum</i>	
<i>Duett von Lachsforellenfilet und zwei Garnelen vom</i>	<i>27,90 €</i>
<i>auf Rote Beete-Champagner-Risotto und Rote Beete-Sahne-Schaum</i>	

Fleisch

<i>Hähnchenbrust vom Grill</i>	<i>18,90 €</i>
<i>auf Rote Beete-Champagner-Risotto und Rucola-Mandel-Pesto</i>	
<i>Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten</i>	<i>19,90 €</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>19,90 €</i>
<i>auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote Beete – Meerrettich</i>	
<i>Kalbsleber vom Grill</i>	<i>21,90 €</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 beim Bestellen an!*