

TO GO-Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing	6,90€
Bruschette (Duett von marinierten Tomatenwürfeln und Avocado-Frischkäse-Creme auf geröstetem Weißbrot dazu Rucola-Mandel-Pesto)	8,90€
Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat	13,90€
Rote Beete-Avocado-Salat mit Apfelstückchen und Rucola mariniert mit Crème fraîche dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß	13,90€
Gemischte Antipasti Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven, Kapern, Feta	15,90€
Duett von gebratener Garnele und Calamari-Ringen auf mariniertem Mango-Gurken-Salat und Chili-Mayonnaise	16,90€

Suppen

Kokos-Karotten-Ingwersuppe mit feiner Milchhaube	7,90€
--	-------

Nudel - und Reisgerichte

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl	16,90€
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Ricotta dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl	16,90€
Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatische Art in Kokos-Sojasauce dazu würziger Curcuma – Basmati – Reis	17,90€ (vegan) 15,90€
Gnocchi mit gebratenen Hähnchenstreifen in Gorgonzola-Weißwein-Sauce dazu Cherrytomaten und geröstete Walnüsse	17,90€ (vegetarisch) 15,90€
Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten in feiner Prosecco-Sahne-Sauce dazu Parmesan-Späne	17,90€
Pappardelle mit gebratenen Lachswürfeln in cremiger Prosecco-Sahne-Sauce, garniert mit Dill und Limette	19,90€

Salate

Großer gemischter Salat 14,90€
mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing, Brotkorb

mit gebratenen Hähnchenstreifen 16,90€

mit gebratenen Entrecôtestreifen (ca. 180gr.) 20,90€

Genuss Art-Salat 16,90€

gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter, Hausdressing und Brotkorb

Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste 25,90€
auf buntem Gemüse aus dem Wok

Fleisch

Hähnchenbrust in Paprika gewälzt vom Grill 20,90€

auf Champagner-Rote Beete-Risotto und Rucola-Mandel-Pesto

Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten 20,90€

dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons
an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort 20,90€

auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote Beete – Meerrettich

Kalbsleber vom Grill 21,90€

auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce
garniert mit Apfelstückchen

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln 13,90€

Liebe Gäste,
bitte sprechen Sie uns bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten bereits beim Bestellen an!
Für Umbestellungen der Speisen berechnen wir einen Aufpreis **ab 2,00 €**.