

TO GO-Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat <i>mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing</i>	7,90 €
Bruschette <i>Duett von marinierten Tomatenwürfeln und Avocadowürfel an Frischkäse-Creme auf geröstetem Weißbrot dazu Rucola-Mandel-Pesto</i>	10,90 €
Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste <i>auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat</i>	14,90 €
Burrata <i>auf mariniertem Tomaten-Carpaccio, Rucola-Mandel-Pesto und Rucolabeet</i>	14,90 €
Gemischte Antipasti <i>Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven, Kapern, Peperoni, getrocknete Tomaten und Feta</i>	16,90 €
Rote Beete-Avocado-Salat <i>mit Apfelstückchen und Rucola, mariniert mit Creme Fraiche dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß</i>	14,90 €

Suppen

Hokkaido-Ingwer-Cremesuppe mit feiner Milchhaube und Kürbiskernen	7,90 €
--	--------

Nudel - und Reisgerichte

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse <i>dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl</i>	18,90 €
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta <i>dazu Babytomaten, Spargelwürfel, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl</i>	18,90 €
Champagner-Kürbis-Risotto <i>mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesan-Spänen</i>	20,90 €
Gnocchi mit gebratenen Shrimps <i>in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce garniert mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan-Spänen</i>	20,90 €
Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatische Art <i>in Kokos-Sojasauce dazu würziger Curcuma – Basmati – Reis</i>	20,90 € (vegan) 18,90 €
Pappardelle mit gebratenen Hähnchenstreifen und Pfifferlingen <i>in cremigert Prosecco-Sahne-Sauce</i>	20,90 € (vegetarisch) 18,90 €
Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten <i>in feiner Prosecco-Sahne-Sauce dazu Parmesan-Späne</i>	20,90 €

Salate

Großer gemischter Salat	14,90 €
<i>mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing, Brotkorb</i>	
+ gebratene Hähnchenstreifen	6,00 €
+ Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste	6,00 €
+ gebratenen Pfifferlingen und Champignons	7,00 €

Genuss Art-Salat	19,90 €
<i>gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter, Hausdressing und Brotkorb</i>	

Fisch

Trilogie von Oktopus, Calamari-Ringen und Garnele	29,90 €
<i>auf Champagner- Kürbis-Risotto dazu Parmesan-Späne</i>	

Lachsforellenfilet vom Grill	29,90 €
<i>auf Kartoffelecken und in Chili und Honig marinierte Kürbiswürfel aus dem Ofen</i>	

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste	29,90 €
<i>auf buntem Gemüse aus dem Wok</i>	

Fleisch

Hähnchenbrust in Paprika gewälzt vom Grill	23,90 €
<i>auf Champagner-Kürbis-Risotto und Rucola-Mandel-Pesto</i>	

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort	23,90 €
<i>auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote Beete – Meerrettich</i>	

Kalbsleber vom Grill	23,90 €
<i>auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce, garniert mit Apfelstückchen</i>	

Barbarie Entenbrust rosa gebraten	27,90 €
<i>auf Champagner-Kürbis-Risotto an Cassissee-Rotwein-Sauce</i>	

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln	15,90 €
--	----------------

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 €