TO GO -Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat — *7,90 €*
mit Chicoree, Parmesan-Spänen, Hausdressing

Bruschette — *10,90 €*
Duett von marinierten Tomatenwürfeln und Avocadowürfeln an Frischkäse-Creme
auf geröstetem Weißbrot dazu Rucola-Mandel-Pesto

Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste — *14,90 €*
auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat

Gemischte Antipasti — *16,90 €*
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven, Kapern,
Peperoni, getrocknete Tomaten und Feta

Rote Beete-Avocado-Salat — *14,90 €*
mit Apfelstückchen und Rucola, mariniert mit Creme Fraiche
dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß

Suppen

Steinpilz-Cremesuppe mit feiner Milchhaube und Brotcroutons — *7,90 €*

Tomatensuppe mit Mandel-Rucola-Pesto (vegan) — *7,90 €*

Nudel - und Reisgerichte

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse — *18,90 €*
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta — *18,90 €*
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl

Champagner-Kürbis-Risotto — *20,90 €*
mit gebratenen Champignons und Parmesan-Spänen

Gnocchi mit drei gebratenen Garnelen — *20,90 €*
in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce garniert mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan-Spänen

Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatische Art — *20,90 €*
in Kokos-Sojasauce dazu würziger Curcuma – Basmati – Reis — *(vegan) 18,90 €*

Pappardelle mit gebratenen Hähnchenstreifen und buntem Gemüse — *20,90 €*
in cremiger Kokosmilch-Corry-Sauce — *(vegetarisch) 18,90 €*

Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten — *20,90 €*
in feiner Prosecco-Sahne-Sauce dazu Parmesan-Späne

Salate

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

+ gebratene Hähnchenstreifen — *6,00 €*
+ Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste — *6,00 €*

Genuss Art-Salat — *19,90 €*
gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Karottenstreifen, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter, Hausdressing und Brotkorb

Fisch

Triologie von Oktopus, Calamari-Ringen und Garnele — *29,90 €*
auf Champagner- Kürbis-Risotto dazu Parmesan-Spänen

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste vom Grill — *29,90 €*
auf buntem Gemüse aus dem Wok

Winterkabeljau vom Grill — *29,90 €*
auf Curry-Lauch-Kartoffeln

Fleisch

Hähnchenbrust in Paprika gewälzt vom Grill — *23,90 €*

auf Champagner-Kürbis-Risotto und Rucola-Mandel-Pesto

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort — *23,90 €*
auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote Beete – Meerrettich

Kalbsleber vom Grill — *24,90 €*
auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce, garniert mit Apfelstückchen

Ibericokrone vom Grill — *27,90 €*
auf Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln
dazu französische Weinbrand-Rahm-Sauce und Champignons

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€.***