

FEED YOUR SOUL

ALS ERSTES

Cous-Cous

Salat vom Cous-Cous – Grüner Apfel – Minze – Feldsalat A, G, L, N, M € 14

Büffelmozzarella

Marinierter Mozzarella – Ingwer-Wassermelone – Avocado – Pumpernickel A, C, G, M € 15

Lachsroll

Gebackene Lachsroll – Romanasalat – Wasabi – Mango D, G, N, C € 18

Beef Tatar

Spicy Tatar – Birne – Sesam – Chili A, C, N, F, M € 19

Blätter und Kräuter

Sommerlicher Salat – Tomaten-Ponzu-Dressing – Radieschen –
Sonnenblumenkerne – Ingwer-Knoblauchbrot mit Sumadip
mit Garnelen B, E, F, H, L, N € 19

ohne Garnelen E, F, H, L, N € 10

mit Rinderfilet Streifen E, F, H, L, N, A € 21

ZWISCHENDURCH

Flaschentomaten

Brühe von Flaschentomate – Topfen – Apfel – Basilikum G, H, F € 9

Riso

Riso – Risotto – Artischocken – Granatapfel – Zitronenthymian A, G, H, N € 13

Kalbsbries

Gebackenes Kalbsbries – Erbsen-Basilikumpüree – Buchenpilzjus A, C, G € 23

HAUPTSACHE

Weiße Polenta

Paprikapolenta – Sesam – Yuzucreme – grüner Spargel G, C, F, H, G

€ 19

Thunfisch

Gegrillter Thunfisch – Sojasake Butter – Zuckerschoten – Sprossen D, G, F, N, E

€ 33

Dorade Royal

Filet von der Dorate – Krustentiersud – Romanesco – Erbse – Tomate D, B, G, H, L, N

€ 29

Schweinebacke

Geschmorte Schweinebacke – Lauchzwiebel – Kartoffelstampf – wilder Broccoli G, H, L, F, E

€ 24

Kalbsoberschale

Wiener Schnitzel – Bratkartoffeln – kalt gerührte Preiselbeeren – Zitrone A, C, G

€ 29

Irishes Rinderfilet

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Brunnenkressekruste – Karotten-Gnocchi –
Verjus A, C, G, H, F, M

€ 41

ZUM SCHLUSS

Erdbeeren

Marinierte Erdbeeren – Mascarponecreme – Limette – Sauerrahmeis G, F, H, E

€ 14

Schokoladenkiesel

Mousse von der Schokolade – Kirschen – Vanille – Zitronenverbena C, G, N, E

€ 15

Kaiserschmarrn

Hausgemachter Kaiserschmarrn – Apfelröster – Mandeln A, C, B, E, F

€ 14



Kinderkarte

Süßkartoffelsuppe <small>GH</small>	€ 4
Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes <small>ACG</small>	€ 12
Gebackener Fisch mit Pilawreis und Romanesco <small>ACDG</small>	€ 11
Kleines Rinderfilet mit Butterkartoffeln <small>ACGHF</small>	€ 14
Butternudeln mit Parmesan <small>HLn</small>	€ 8
Portion Pommes	€ 4

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite

P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse