

Summer Menu

Sauerteig Brot VG Gesalzene Butter, Trüffelbutter	5,20
<u>Vorspeisen</u>	
Rote Paprika, Tomaten-Gazpacho VG,GF Gurke, Minze & Croutons	10,50
Gauda-Tarte V Feigen-Senf, Brunnenkresse	15,50
Gegrillter Oktopus GF Tomate, Aioli, Gurke, rote Zwiebel	17,80
Geräucherte Ente GF Granatapfel, Mango, knuspriger Reis, Mikrokräuter	18,00
<u>Salat</u>	
Tandoori-Huhn GF Wassermelone, Fenchel, Minze, Kopfsalat, Erbsen	18,80
Serrano-Schinken Artischocke, sonnengetrocknete Tomaten, schwarze Oliven, knusprige Zwiebel, Kresse, Kopfsalat	18,80
Burrata GF Pfirsich, Cashew, Radicchio, rote Zwiebel, Himbeerdressing	17,50

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel	32,00
Paniertes Kalbfleisch, sautierte Kartoffeln, Kräuter, rote Zwiebeln, Zitrone	
Bavette Steak	34,00
Rotkohlsalat, gebackene Kartoffel, Salsa Verdi	
Zander GF	29,50
CousCous-Salat, gebratener Blumenkohl, Rosinen, Orange, Kräuter	
Mascarpone Pasta v	22,80
Tomate, gelbe Paprika, Mascarpone, Chili, schwarze Oliven, Kräuter	
Sriracha-Blumenkohl VG,GF	20,50
Erbse, Mandel, Petersilie	

For our little guests

Wiener Schnitzel	15,00
Paniertes Kalbfleisch, pommes	
Nudeln v	11,80
Tomatensoße, Basilikum, Oregano	

Dessert

Mousse au Chocolat V	9,90
Gebrannte weiße Schokoladentorte, Schokoladenstreusel, Milchsorbet	
Aprikosen-Käsekuchen V	9,90
Gebratene Aprikose, Vanille, Basilikum	

V= Vegetarisch, VG= Vegan, GF= Glutenfrei