



Vorspeisen & Bowls

Kürbis- Ingwer- Suppe mit Vanilleschaum und Baconcrumble

8,5

Orientalische Bowl mit Falafel vegan

Orangencouscous | Süßkartoffel | Blumenkohl | Rote-Bete-Hummus
Auberginencreme | Ratatouille | Mixsalat | Cashewkerne | Falafelbällchen

7,5 | 14

Caesar Bowl mit Hähnchen vegetarisch mit Falafel

Quinoa | Avocado | Babyromana | Gurke | Tomaten | Rote-Bete-Dip | Parmesan
Croutons | Caesar Dressing | Hähnchenbrust im Knuspermantel

7,5 | 14

Lachs Wakame Bowl

gebeizter Lachs | Duftreis | Wakamealgen | Gurke | Apfel | Rettich | Salatmix
Dillmayo | Haselnüsse | Sesam

8 | 14,5

Antipasti Bowl

Büffelmozzarella | Tomate | Fenchelsalami | Rohschinken | Grillgemüse
Borretane Zwiebeln | Kalamata-Oliven

8 | 14,5

Good Life Bowl

Süßkartoffel Wedges | Blattspinat | Rahmwirsing | marinierte Avocado | Feigen
Rote Bete | frittierte Kichererbsen | Sour Cream | gekochtes Ei | Auberginencreme

8 | 14,5

Gebeiztes Lachstatar

Avocado | Gurkenrelish | confierte Tomaten
Friseespitzen | Kerbeldip

13,5



Hauptgänge

Strozzapreti mit weißem Tomaten-Butterfond

confierte Tomaten, Rucola & Parmesan

vegetarisch

14,5

Trüffel-Linguine

Parmesan | Birne | Radicchio | Walnuss

vegetarisch

16,5

Gemüsecurry mit Duftreis

mit Blumenkohl, Paprika & Zucchini | Karotten

vegan

12

Topping: gebratene Lachstranchen | Garnelen | Knusperhähnchen

5

**Pfifferlingsrisotto mit gebratenem Zander oder gebackenem Feta |
Kräuterschaum**

20,5



Hauptgänge

Marinierte Maispouardenbrust

Blattspinat | Kartoffeln in Ricottarahm

17,5

Rinderbäckchen

mit Schmorgemüse dazu Kartoffel-Pastinaken-Püree

19,5

Schweinefilet

Kräuterpanko | Rahmwirsing dazu Macairekartoffeln

21,5

Geschmorte Ente

Birnenrotkohl | Fondantkartoffeln & Orangen-Wacholderjus

24,5

Gorgonzola Burger

Briochebrötchen | Black Angus Patty | Preiselbeerschmand | Schmorzwiebeln | Birnen
Walnusscrunch | Gorgonzola | Mixsalat | Rucolacreme

14,5



Hot Stone

Ibericorücken 250g 21 (Schwein)	Rumpsteak 250g 23 (Rind)	Filetsteak 200g 26 (Rind)	Lammrücken 200g 20 (Lamm)
---	--	---	---

Beilagen Auswahl

Pfifferlinge in Rahm 5,5

Süßkartoffel-Käsebällchen 4

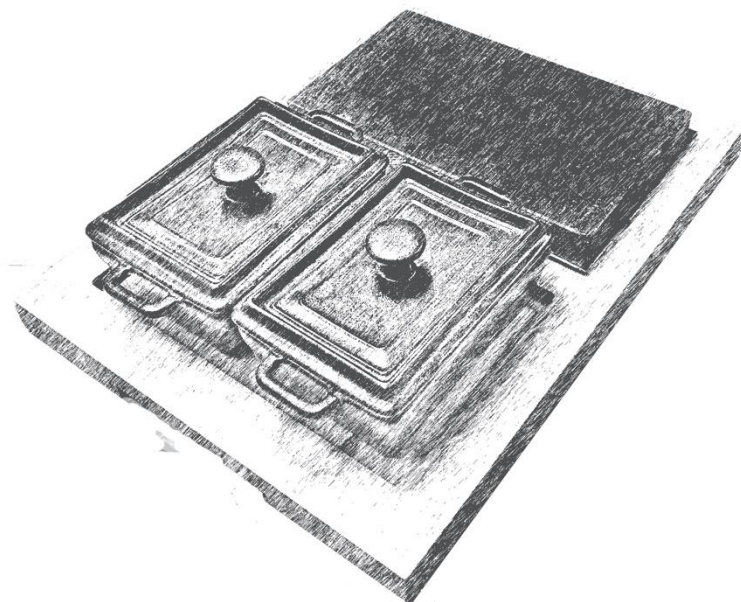
Pak Choi Asia Style | Sesam 4

Pommes 3,5

Süßkartoffelpommes 3,5

Chillimayo 1

Trüffelmayo 2,5



Und so geht's

- Der Stein bleibt ca. 30 Minuten heiß.
- Bitte nutzen Sie kein Öl auf dem Stein.
- Bevor Sie das Steak in Scheiben schneiden, bitte 1-mal wenden.
- Schneiden Sie 1 bis 2 ca. 1 cm dicke Scheiben.
- Braten Sie beide Seiten kurz an, jetzt können Sie würzen und genießen.
- Es geht Ihnen zu schnell? Gönnen Sie dem Fleisch eine Pause auf Ihrem Teller.



Desserts & Käse

Crème Brûlée – handmade
mit Vanille-Mascarponeeis und Früchten

7

Suse's Schokoladenkuchen – handmade
mit Tonkabohnenschmand & Rhabarberragout

7

French Kiss – handmade
Sauerrahmbiskuit, Crème Fraîche & Himbeeren

7

Käse vom Brett
4 wechselnde Sorten mit Chutney

11

Heißgetränke

Espresso	2,5
Espresso Doppio	3,5
Café Creme	2,8
Cappuccino	3,7
Milchkaffee	3,7
Latte Macchiato	4
Heiße Schokolade	3,5
Glas Tee:	3,5
• Graf Dufte	Earl Grey
• Prinzessin	Darjeeling
• Forever Mango	Grüntee-Mischung
• Magic Mind	Pfefferminztee
• Superkrauts	Kräutertee
• Ipanema Girl	Früchtete
• Capetown Blues	Rooibos
• Scharfe Orange	Orange-Ingwer