



Vorspeisen & Bowls

Grüne Thaisuppe

Zitronengras | Mangold | gebackene Wan Tan mit Hackfleisch-Garnelen Füllung

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

Ravioli mit Steinpilzfüllung

Spinatrahm | Rucola | Pinienkerne | Parmesan

☑ vegetarisch

15,5

Trüffel-Linguine

Parmesan | Birne | Radicchio | Walnuss

☑ vegetarisch

16,5

Gemüsecurry mit Duftreis

Blumenkohl | Paprika | Zucchini | Karotten

☑ vegan

12

Topping:

gebratene Lachstranchen | Garnelen

Knusperhähnchen | gebackener Ziegenkäse

5



Hauptgänge

Gebratener Zander

Belugalinsen | Beurre Rouge

21,5

Marinierte Maispouardenbrust

Tomatenrisotto | weißer Tomatenschaum

17,5

Rinderbäckchen

Schmorgemüse | Kartoffel-Pastinaken-Püree

19,5

Schweinefilet

Kräuterpanko | Rahmwirsing | Macairekartoffeln

21,5

Fasanenbrust-Crepinette (mit Kräuterfarce im Schweinenetz)

Pilzragout | getrüffeltes Kartoffelpüree

25,5

Chili Cheese Burger

Briochebrötchen | Black Angus Patty | Cheddar | glasierte Zwiebeln | Jalapeño
Bacon | Avocado creme | Mixsalat | BBQ-Sauce | Gitter-Kartoffelchip

14,5



Hot Stone

Rumpsteak

(Rind)
250g

23

Filetsteak

(Rind)
200g

26

Lammrücken

(Lamm)
200g

20

Beilagen Auswahl

Karotten-Pastinakengemüse 4

Süßkartoffel-Käsebällchen 4

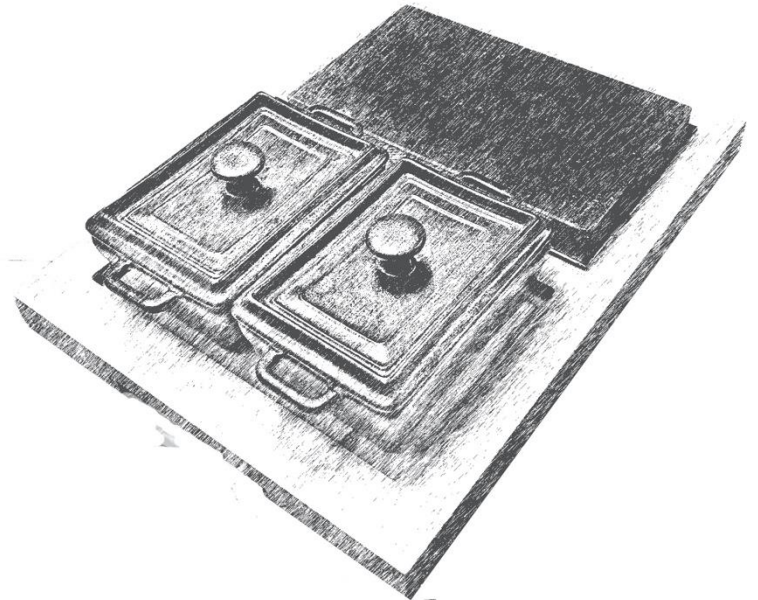
Mangold Asia- Style | Sesam 4

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
Vanille-Mascarponeeis | Früchte

7

Suse's Schokoladenkuchen – handmade
Tonkabohnenschmand | Rhabarberragout

7

French Kiss – handmade
Sauerrahmbiskuit | Crème Fraîche | Erdbeeren

7

Käse vom Brett
4 wechselnde Sorten | 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 Duft	Earl Grey
• Prinzessin	Darjeeling
• Forever Mango	Grüntee-Mischung
• Magic Mind	Pfefferminztee
• Superkraut	Kräutertee
• Ipanema Girl	Früchtetee
• Capetown Blues	Rooibos
• Scharfe Orange	Orange-Ingwer