



Vorspeisen & Bowls

Weißer Tomatensuppe

Cherrytomaten | Croûtons

 vegetarisch

7,5

Orientalische Bowl

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

 vegan

8 | 14,5


Caesar Bowl

Quinoa | Avocado | Babyromana | Gurke | Tomate | Rote-Bete-Hummus | Parmesan
Croûtons | Caesardressing | Hähnchensticks

8 | 14,5

Lachs Wakame Bowl

gebeizter Lachs | Duftreis | Wakamealgen | Gurke | Apfel | Edamame | Salatmix
Soja-Sesam-Mayo | Haselnüsse | Sesam

 vegan mit Falafel

8,5 | 15

Antipasti Bowl

Burrata | Tomate | Fenchelsalami | Seranoschinken | Grillgemüse
Borretane Zwiebeln | Kalamata-Oliven | Brotchip

8,5 | 15

Good Life Bowl

Süßkartoffelwedges | Blattspinat | Spitzkohl | Avocado | Feigen | Rote Bete
frittierte Kichererbsen | Sour Cream | gekochtes Ei | Auberginencreme | Sesam

 vegetarisch

8,5 | 15

Gebeiztes Lachstatar

Avocado | Japan Mayo | Mango | Tobiko | Cranberrygel


13,5



Hauptgänge

Ravioli mit Steinpilzfüllung

Trüffelrahm | Rucola | Pinienkerne | Parmesan

 vegetarisch

18,5

Zitronenlinguine

Rucolapesto | Burrata | Cherrytomaten

 vegetarisch

15,5

Gemüsecurry mit Duftreis

Blumenkohl | Paprika | Zucchini | Karotten

 vegan

14,5

Topping:

gebratene Lachstranchen | Garnelen

Hähnchensticks | Falafel

5,5



Hauptgänge

Glasnudeln Asia Style



vegan

violette Glasnudeln | Pak Choi | Shiitake | Papaya | Sojasprossen
Asia-BBQ Sauce | Röstzwiebeln | Erdnüsse

17,5

Topping: Zitronengrashähnchen

5,5

Gebratener Kabeljau

Sojacrunch | Paprikarisotto | Pernodschaum | Minzöl

24

Rinderbäckchen

Kartoffel-Bärlauch-Püree | Babymöhren

20,5

Chili Cheese Burger

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

15,5



Hot Stone

Rumpsteak

(Rind)

250g

24

Filetsteak

(Rind)

200g

26

Ribeye

(Rind)

300g

25

Beilagen Auswahl

Mediterranes Pfannengemüse 4,5

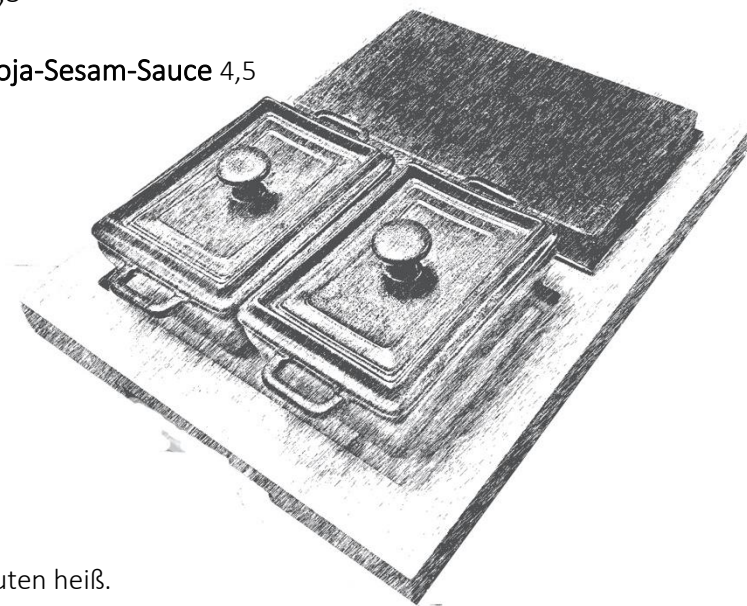
Gegrillter Pak Choi | Edamame | Soja-Sesam-Sauce 4,5

Pommes 3,5

Süßkartoffelpommes 4

Chillimayo 2

Trüffelcreme 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

Salty-Caramel Crème Brûlée – handmade

Himbeersorbet | Früchte

8,5

Suse's Schokoladenkuchen – handmade

Himbeersorbet | Früchte

8,5

Himbeersorbet – handmade

Früchte

 vegan

3,5

Heißgetränke

Espresso 2,5

Espresso Doppio 3,5

Café Creme 3

Cappuccino 3,7

Milchkaffee 3,9

Latte Macchiato 4,2

Heiße Schokolade 3,8

Glas Tee: 3,6

- Graf Dufte | Earl Grey
- Prinzessin | Darjeeling
- Forever Mango | Grüntee-Mischung
- Magic Mind | Pfefferminztee
- Superkrauts | Kräutertee
- Ipanema Girl | Früchtetee
- Capetown Blues | Rooibos
- Scharfe Orange | Orange-Ingwer
- Einhorn | Früchtetee