



Vorspeisen & Bowls

**Brot mit
Dips & Salz**

3,5

Petersilienwurzelsuppe

 vegetarisch

Spicy Birnenragout | Crunchy Petersilie | Rote Bete | Walnusscrunch

9,5

Gebackene Burrata auf Tomatensugo

12

Caesar Salat

Mini Romana | Parmesan | Crôutons | Gebratenes Hähnchen | Caesardressing

14

Orientalische Bowl

 vegan

Orangencouscous | Blumenkohl | Humus | Ratatouille | Petersilie | Falafelbällchen
Cashewkerne | Getrocknete Aprikose

9 | 16,5

Lachs Wakame Bowl

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

9,5 | 17

Good Life Bowl

 vegetarisch

Kartoffel-Kürbis-Püree | Blattspinat | Wirsing | Avocado | Feigen | Rote Bete
Frittierte Kichererbsen | Sour Cream | Gekochtes Ei | Sesam

9,5 | 17



Hauptgänge

Ravioli mit Steinpilzfüllung

 vegetarisch

Trüffelrahm | Babyspinat | Pinienkerne | Parmesan | Frischer Trüffel

22

Grünes Thaicurry mit Duftreis

 vegan

Zucchini | Paprika | Kürbis | Karotten | Edamame | Sprossen | Sesam

19

Glasnudeln Asia Style

 vegan

Violette Glasnudeln | Pak Choi | Shiitake | Sojasprossen | Soja-Sesam-Marinade
Röstzwiebeln | Erdnüsse

21

Topping:

Gebratenes Lachssteak 7,5

Gebratene Garnelen 7,5

Gebratene Hähnchenstreifen 6



Hauptgänge

Rinderbäckchen

Kartoffel-Kürbis-Püree | Rosenkohl

24,5

Kabeljaurücken

Maronenrisotto | Rote-Bete-Tonkabohnen-Schaum
Granatapfelkerne | Chorizocrunsh

27

Chili Cheese Burger

Briochebrötchen | Black Angus Patty | Teriyakicreme | Cheddar | Jalapeño
Bacon | Tomate | Whiskey-Zwiebeln | Mixsalat

18,5

Pappardelle mit Kalbsleber

Birne | Madairasauce | Shiitake | Walnüsse | Parmesan

21,5



Hot Stone

Rumpsteak (Rind) 250g	Filetsteak (Rind) 200g	Lammrücken 200g
29	31	29

Beilagen Auswahl

Mediterranes Pfannengemüse 5

Kleiner gemischter Salat 5,5

Geschmorter Wirsing 4,5

Rosmarinkartoffel 4,5

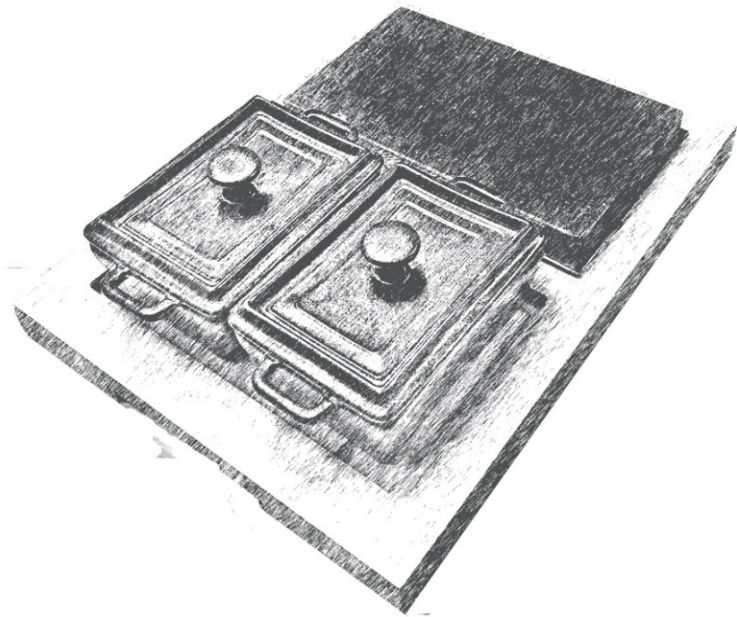
Pommes 4,5

Süßkartoffelpommes 4,5

Chili Mayo 2,5

Sour Cream 3

Schmorsauce 3,5



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
Früchte

8,5

Suse's warmer Pecanusbrownie – handmade
Spicy Birnenragout | Vanille-Mascarpone-Eis | Pistaziensoße

9,5

Apfelcrumble – handmade
Veganes Eis

 vegan

9,5

Vanille-Mascarpone-Eis
Früchte

4

Marshmallows vom Mainly-Grill
6 Marshmallows zum selbst grillen | Schokostreusel

7



Heißgetränke

Espresso	2,5
Espresso Doppio	3,5
Café Creme	3
Cappuccino	3,7
Milchkaffee	3,9
Chai	4,5
Latte Macchiato	4,2
Heiße Schokolade	4
Frischer Minz-oder Ingwertee	4
Glas Tee:	3,7
• Graf Dufte	Earl Grey
• Prinzessin	Darjeeling
• MangOrango	Grüntee-Mischung
• Magic Mind	Pfefferminztee
• Superkrauts	Kräutertee
• Ipanema Girl	Früchtetee
• Capetown Blues	Rooibos
• Scharfe Orange	Orange-Ingwer
• Einhorn	Früchtetee

Wir bieten alle Heißgetränke alternativ auch mit Hafermilch an.