

Meeresküche

Pochiertes Dorschfilet^f

auf Zitronenrisotto mit Lauchzwiebeln & Kirschtomaten

€ 16,90

Gebratene Lachsforelle^f

sautierten Möhren , Zuckererbsen & Risoleekartoffeln dazu Weißweinsauce

€ 14,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet^f

auf Linsengemüse &Knackigen Salat dazu Weißweinschaum

€ 16,50

Pasta Ocean

mit Riesengarnelen^m, Kirschtomaten & Lauchzwiebeln in leichter Limettenreduktion

€ 13,90

Fleischgerichte

Rosa gebratenes Flanksteak 220g

mit geschmolzenen Kirschtomaten, Kräuterbutter^c & Lila Kartoffelpüree

€ 21,50

Geschmorter Tafelspitz 200g

an grünen Gemüse & Lila Kartoffelpüree

€ 12,90

Gebratene Maishähnchenbrust

an cremiger Polenta, sautiertem Minimals & salziges Popcorn

€ 12,50

Gebratenes Filet vom Jungschwein

mit Speckbohnen^{1,3} & Kartoffelkuchen dazu Baconschaum

€ 14,50

Burger

Burger ^a „**Wolkenlos**“

mit 100% Rindfleisch,
Serrano Schinken^{1,3}, Mozzarella^c, Rucola, Strauchtomate, Zwiebeln,
Basilikummayonnaise^c, Broichebrötchen
& Steak Fries

€ 13,90

Rinder Pulled Burger

mit 100%Rindfleisch
karamellisierten Zwiebeln , sautierten Birnen,
Sesambrötchen, Süßkartoffelpommes

€ 11,50

Vegetarisches

Ofen – Schafskäse^c

mit jungen Kartoffeln, Oliven³, Kirschtomaten, Rosmarin & Knoblauch

€ 11,50

Pasta^{c,d,i} Mediterran

mit Schafskäse^c, Strauchtomaten, Lauchzwiebeln & pfeffrigem Rucola

€ 13,50

Spinat- Ricottaknödel

mit Salbeibutter und knackigen Salat

€



2-Gang Starter Menü

Suppe der Saison

Auf der Haut gebratenes
Zanderfilet^f

auf Linsengemüse & Kartoffelkuchen
dazu Weißweinschaum

pro Person € 21,50



4 -Gang Genießer Menü

Gratinierter Ziegenkäse
mit Feigensenf und Brotchips

Salat mit Blauschimmelkäse

Cranberrys, karamellisierten Walnüssen
& Orangenfilets ,Balsamicodressing

rosa gebratenes Flanksteak

mit geschmolzenen Kirschtomaten,
Kräuterbutter^c & Lila Kartoffelpüree

Dessert des Tages

pro Person € 32,90

Vorspeise

Tapasteller

mit Riesengarnelen^m, Datteln im
Speckmantel^{1,3}, Schafskäse^c,
Chili- Rindfleischbällchen, Serrano^{1,3}
Schinken & Melone, gefüllte Mammut
Oliven³, kandierte Tomaten, Tapenade,
Feigensenf⁹

€ 14,50

Suppe

Kokos^c-Hühnersuppe

mit Marktgemüse, Hühnerfleisch, Chili
und frischem Koriander

€ 6,50

Suppe der Saison

€ Tages Preis

Bruschetta

mit geröstetem Ciabatta

€ 6,50

Salate

Caesar's Salad

Römersalatherzen mit Kirschtomaten ,
Parmesan^{1,3} Brotchips^{a,c,d}, Caesardressing^c

Hauptgang :

mit gebratener Maishähnchenbrust

€ 13,50

Hauptgang:

mit Riesengarnelen^m 5 Stück

€ 17,50

Vorspeise :

ohne Hähnchenbrust & Garnelen^m

€ 7,00

Salat mit Blauschimmelkäse

mit Cranberrys, karamellisierten Walnüssen
& Orangenfilets ,Balsamicodressing

Hauptgang: € 10,50

Vorspeise: € 7,50

Gratinierter Ziegenkäse

mit Feigensenf und Brotchips

€ 8,50

Zusatzstoffe

Erklärung der Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.

- a. glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- b. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse(einschl. Laktose)
- d. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Schalenfrüchte (Mandeln ,Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse , Pinienkerne , Muskatnuss, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
- m. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Desserts

Crema Catalana^c

mit Espresso Eis und Sahne

€ 6,50

Mascarpone-Cranberrycreme

mit Apfelcrumble

€

Mediterrane Käse-Variation^c

mit Baguette

€ 10,50