

Meeresküche

Pochiertes Dorschfilet^{f,c}

auf Zitronenrisotto mit Lauchzwiebeln & Kirschtomaten

€ 16,90

Gebratene Lachsforelle^{f,c,a}

sautierte Möhren, Zuckererbsen & Risoleekartoffeln dazu Weißweinsauce

€ 14,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet^{f,a,i,c}

auf Linsengemüse & knackiger Salat an Weißweinschaum

€ 16,50

Pasta „Ocean“^{m,o}

mit Riesengarnelen^m, Kirschtomaten & Lauchzwiebeln

in leichter Limettenreduktion

€ 13,90

Fleischgerichte

Rosa gebratenes Flanksteak 220g
mit geschmolzenen Kirschtomaten, Kräuterbutter & Erbsen-Wasabi-Püree
€ 21,50

Geschmorter Tafelspitz 200g
an grünem Gemüse & Süßkartoffel-Röstzwiebel-Stampf
€ 14,90

Gebratene Maishähnchenbrust^{o,c}
an cremiger Polenta, sautiertem Minimaïs & salzigem Popcorn
€ 15,50

Gebratenes Filet vom Jungschwein^{k,c,a}
mit Speckbohnen & Kartoffelkuchen an Baconschaum
€ 16,50

Burger

Burger „**Wolkenlos**“^{c,a,d}

mit 100% Rindfleisch,
Serrano Schinken³, Mozzarella^c, Rucola, Strauchtomate, Zwiebeln,
Basilikummayonnaise^c, Sesambrötchen
& Steak Fries

€ 13,90

Rinder Pulled Burger^{a,b}

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

€ 11,50

Vegetarisches

Ofen – Schafskäse^c

mit jungen Kartoffeln, Oliven³, Kirschtomaten, Rosmarin & Knoblauch

€ 11,50

Pasta Mediterran^{c,d,i}

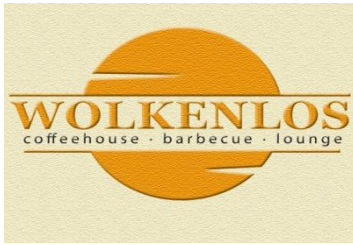
mit Schafskäse, Strauchtomaten, Lauchzwiebeln & pfeffrigem Rucola

€ 13,50

Spinat-Ricotta-Knödel^{a,d,c}

mit Salbeibutter und knackigem Salat

€ 11,90



2-Gang-Starter-Menü

Suppe der Saison

Auf der Haut gebratenes
Zanderfilet^f

auf Linsengemüse & knackiger Salat
dazu Weißweinschaum

pro Person € 21,50

4-Gang-Genießer-Menü

Gratinierter Ziegenkäse
mit Feige, Akazienhonig, Feigensenf
und Brotchips

Salat mit Blauschimmelkäse

Cranberries, karamellisierten Walnüssen
& Orangenfilets, Balsamicodressing

rosa gebratenes Flanksteak

mit geschmolzenen Kirschtomaten,
Kräuterbutter ° & Erbsen-Wasabi-Püree

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,
Feigensenf^ß

€ 14,50

Suppe

Kokos^c - Hühnersuppe

mit Marktgemüse, Hühnerfleisch, Chili
und frischem Koriander

€ 6,50

Suppe der Saison:

Karotten-Ingwer-Suppe

Mit frischem Kerbel

€ 4,50

Bruschetta

mit geröstetem Ciabatta

€ 4,50

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 Cranberries, karamellisierten Walnüssen
& Orangenfilets ,Balsamicodressing

Hauptgang: € 10,50

Vorspeise: € 7,50

Gratinierter Ziegenkäse

mit Feige ,Akazienhonig, Feigensenf
und Brotchips,

€ 9,50

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,d,o}
mit Espresso Eis und Sahne
€ 6,50

Mascarpone-Cranberry-Creme^{c,a}
mit Apfelcrumble
€ 5,90

Mediterrane Käse-Variation^{c,a}
mit Baguette
€ 10,50