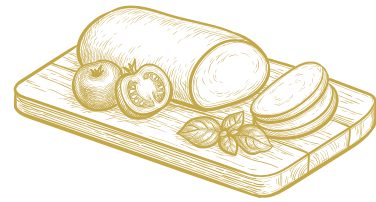


Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen gibt es auf Nachfrage bei unserem Team.



SPEISEN



VORSPEISEN & SALATE

TATAKI VOM THUNA 18,50
auf mariniertem wilden Brokkoli, geröstetem Sesam und Teriyaki Tomaten

ANTIPASTI- VARIATION 17,50
aus gegrilltem Gemüse, sautierten Pilzen, Büffelmozzarella, Parma Schinken und Finocchiona Salami

GERÖSTETES BAUERNBROT MIT BÜFFELMOZZARELLA 15,50
Kirschtomaten, Pesto und Gartenkresse

BRUSCHETTA MIT RUCOLASALAT 11,50
marinierte Strauchtomaten auf gerösteten Focaccia und Grana Padano

CAESAR SALAD 12,00
mit Anchovi-Parmesandressing, Kirschtomaten und Croutons

mit gegrillter Hähnchenbrust +5,00
mit drei gegrillten Riesengarnelen +7,50

GROSSER WILDKRÄUTERSALAT 13,00
in Senf Honig Vinaigrette mit Fenchel, Karotte, Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen

mit gegrillter Hähnchenbrust +5,00
mit drei gegrillten Riesengarnelen +7,50
mit gebratenem Panko-Blumenkohl +5,00

SUPPEN

CREMESÜPPCHEN VON STEINPILZEN 9,50
mit Pastinakenchips und karamellisierten Nüssen

SÜSSKARTOFFEL SÜPPCHEN 9,50
mit Chorizo und Gartenkresse



vegan



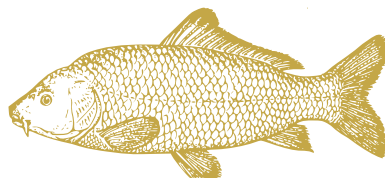
vegan möglich

PASTA & CURRY

LINGUINI IN KRUSTENTIERBUTTER mit gebratenen Riesengarnelen, grünem Spargel und getrockneten Tomaten	21,50
ARTISCHOCKEN-BÄRLAUCH-RAVIOLI in leichter Tomatenrahmsauce, eingelegten Artischocken und Büffelmozzarella	21,00
KRÄUTERGNOCCHI IN STEINPILZRAHM mit Büffelmozzarella, Kürbiskernen und getrockneten Tomaten	18,50
FRUCHTIGES GELBES THAICURRY  mit Kokosmilch, Kichererbsen, Koriander und knackigem Gemüse dazu Basmatireis	17,50
mit gegrillter Hähnchenbrust	+5,00
mit drei gegrillten Riesengarnelen	+7,50

FISCH

TRANCHE VOM NORWEGER LACHS auf Weißweinbutter, wilden Brokkoli und sautierten Kräuterseitlingen	28,00
RARE GEGRILLTES THUNASTEAK mit Teriyaki Sauce, Wok Gemüse und Sesam-Korianderreis	33,00



vegan



vegan möglich



FLEISCH

250G ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK auf würziger Pfeffersauce, grünem Spargel und Fritten	32,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Zitrone, Bratkartoffeln mit Speck und hausgemachtem Gurkensalat	28,50
GESCHMORTE RINDERROULADE IN EIGENER SAUCE mit wilden Brokkoli, Zuckermöhrrchen und Kräuter-Kartoffelstampf	26,50
ROSA GEBRATENE SCHEIBEN VOM ROASTBEEF mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck und grünem Salat	18,50
KALBSLEBER -BERLINER ART- mit Jus, Schmorzwiebeln, Apfelingen und Kartoffelstampf	24,50
MEIEREI CHICKENBURGER mit gegrilltem Gemüse, Mangochutney, Avocado, Büffelmozzarella und gegrillter Hähnchenbrust, dazu Fritten	23,50
HAUSGEMACHTES LABSKAUS AUS GEPÖKELTER RINDERBRUST mit roter Bete, Gewürzgurke, Rollmops und Spiegelei	18,50
KNUSPRIG GEBRATENES KNIPP mit Bratkartoffeln mit Speck, Gewürzgurke und Apfelkompott	18,50



KINDER-GERICHTE

KLEINES WIENER SCHNITZEL Mit Möhrchen und Pommes	12,50
HAUSGEMACHTE LACHSNUGGETS mit Rahmspinat und Reis	12,50
CHICKEN NUGGETS mit Pommes und Knabbergurken	8,50
NUDELN MIT TOMATENSOÛE mit Parmesan	7,50
NUDELN MIT BUTTER mit Parmesan	6,50
PORTION FRITTEN mit Mayo oder Ketchup	5,50

DESSERT

MEIEREI DESSERTVARIATION Eine Reise durch unsere Patisserie	16,50
MANGO-MOUSSE auf Beerensalat und Salted Caramel-Eis	13,50
BREMER ROTE GRÜTZE mit Vanillesoße	8,50