

SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat mit gerösteten Kernen € 7,00
Small mixed salad with roasted kernels

VORSPEISEN / STARTERS

Gebeizter Lachs
mit eingelegten Dillgurken, Schnittlauch und Crème fraîche € 18,00
Marinated salmon with pickled dill gherkins, chives and crème fraîche

Beef Tatar mit Brotchip und Senfcreme € 19,00
Beef tatar with bread chip and mustard cream sauce

Auberginen Tatar
mit marinierten Linsen, Hummus und Sesam-Cracker € 12,50
Aubergine tatar with lentils, hummus and sesame cracker

Burrata mit Tomaten-Brotsalat und Rucola € 15,00
Burrata with tomato-bread-salad and rocket salad

SUPPEN / SOUPS

Curry-Karotten-Suppe € 8,00
Curry carrot soup

Spinatschaumsuppe mit Wachseigelb € 9,50
Spinach foam soup with waxy yellow egg

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Bowl mit Avocado, Brokkoli-Reis, Blattspinat und Quinoa € 16,50
Bowl with avocado, broccoli rice, spinach and quinoa

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren € 32,00
Wiener Schnitzel with fried potatoes and cranberries

Rumpsteak 200g € 20,00
- **Pommes frites** € 4,00
- **Rosmarin-Kartoffeln** € 4,50
Rosemary potatoes
- **Jus** € 3,00
- **Grillgemüse** € 6,00
Grilled vegetables

**Gebratene Tranche vom Lachs
mit Bärlauch-Risotto und Chorizoschaum** € 27,50
Roasted salmon tranche with wild garlic risotto and chorizo foam

**Orecchiette mit Tomatensauce, Oliven, Salsiccia
und Parmesan** € 15,50
Orecchiette with tomato sauce, olives, salsiccia and parmesan

**BBQ Burger - DryAged Patty im Brioche Brötchen, Bacon,
Cheddar, Zwiebeln und Gurke, dazu Süßkartoffelpommes** € 18,50
*BBQ Burger – DryAged Patty with brioche bun, bacon, cheddar, onions,
cucumber and sweet potato fries*

Gemüse Curry mit Jasminreis (vegan) € 14,50
Vegetable curry with jasmine rice
+ **Gebratene Garnelen** € 8,00
Roasted Prawns
+ **Gebackene Freiland-Hähnchenbrust** € 5,00
Baked free range chicken breast

NACHSPEISE / DESSERT

- Zitronensorbet mit Matchaschaum** € 8,50
Lemon sorbet with matcha foam
- Rhabarberparfait mit Minze und karamellisierten Blätterteig** € 12,50
Rhubarb parfait with mint and caramelized flaky pastry
- Halbflüssiger Schokokuchen mit Himbeer-Mascarponeeis** € 14,00
Semi liquid chocolate cake with raspberry-mascarpone ice
- Käseauswahl mit Feigensenf und Pumpernickel** € 13,00
Selection of cheese with fig mustard and pumpernickel
- Affogato – Espresso mit Vanilleeis** € 7,00
Affogato – Espresso with vanilla ice