

Frühstück

Breakfast

- 401 Vital Frühstück
Griechischer Joghurt mit Obstsalat, Honig & Müsli
Greek yoghurt with fruit salad, honey & muesli
A,G,L,K
7,90 €
- 402 Chia Joghurt Bowl
Griechischer Joghurt mit Chia-Samen, Haferflocken,
Obstsalat, Mandeln & Ahornsirup
Greek yoghurt with chia-seeds, oats, fruit salad, almonds & maple syrup
A,G,H,L,K
8,90 €
- 403 Englisches Frühstück
mit gebratener Wurst, Bacon, Spiegelei, Baked Beans,
Kirschtomaten, Champignons & 3 Scheiben Toast
with roasted sausage, bacon, fried egg, baked beans,
cherry tomatoes, mushrooms & 3 slices of toast
G,A,D,J,O,L,M,K
10,90 €
- 404 Strammer Max
3 Spiegeleier auf Vollkornbrot mit Gouda & Kochschinken
3 fried eggs with wholegrain bread, gouda & ham
A,M,F,D,O,L,K
8,90 €
- 405 Rührei mit Kräutern
Rührei mit 2 Scheiben Toast, Butter & Frischkäse
Scrambled eggs with fresh herbs, 2 slices of toast & butter, cream cheese
A,M,D,G,F,K
7,90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfite / Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere
(z.B. Schnecken, Tintenfisch O = Anti-Oxidationsmittel

- 406 Kleines Frühstück
mit Brötchen, Dinkelbrötchen, Croissant, Butter, Konfitüre, Nutella,
Kochschinken, Gouda & Salami
Roll, spelt roll, croissant, butter, cream cheese, jam, Nutella, ham, Serrano ham,
gouda & salami
A,D,G,I,O,M,F,K,H
9,90 €
- 407 Großes Frühstück
mit Brötchen, Dinkelbrötchen, Vollkornbrot, Croissant, Butter, Nutella,
Konfitüre, Frischkäse, Kochschinken, Gouda, Brie, Serrano Schinken &
Salami
Roll, spelt roll, wholegrain bread, croissant, butter, Nutella, jam, cream cheese,
ham, gouda, brie, Serrano ham & Salami
A,D,G,I,O,M,F,K,H
12,90 €
- 408 Vegetarisches Frühstück
mit Grillgemüse, Brie, Gouda, Tomaten-Mozzarella, Brötchen,
Dinkelbrötchen, Croissant, Butter, Frischkäse & Konfitüre
Grilled vegetables, brie, gouda, tomato & mozzarella, roll, spelt roll, croissant,
butter, cream cheese & jam
A,D,G,I,M,F,J,K
9,90 €
- 409 Shakshuka Pfanne
mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomatenmark,
2 pochierte Eier, frischem Koriander & Dinkelbrötchen
Shakshuka pan with fried onions, peppers, tomato paste,
2 poached eggs, fresh coriander & spelt roll
A,D,E,F,L,K,M
8,90 €
- 410 Fitness Frühstück
2 pochierte Eier auf Avocado & Vollkornbrot mit Räucherlachs
2 poached eggs with avocado, wholegrain bread & smoked salmon
A,D,G,K,L,O,C,J,F,M
12,90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfite / Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere
(z.B. Schnecken, Tintenfisch O = Anti-Oxidationsmittel

Kleinigkeiten

Snacks

- 820 Hausgemachte Aioli & marinierte Oliven mit Brot
Homemade "Aioli" garlic mayonnaise & marinated olives with bread
D,G,A,M,J,F,I,K 5,90 €
- 821 Hummus & Joghurt-Minz-Dip mit Brot
Hummus & yoghurt-mint-dip with bread
K,G,L,A,M,J,F 5,90 €

Suppen

Soups

- 720 Tomatencremesuppe mit Crème fraiche & Pesto
Creamy tomato soup with crème fraiche & pesto
G,I,J,K,L 5,90 €
- 721 Möhren-Ingwer-Kokos Suppe
Carrot-ginger-coconut soup
G,I,K,J,L 5,90 €
- 722 Mediterrane Fischsuppe mit Rouille & Baguette
Mediterranean fish soup with rouille & baguette
D,C,G,I,M,A,J,L 11,90 €

Vorspeisen

Starters

- 701 Büffelmozzarella mit Rucola, Kumato Tomaten & Avocado
Buffalo mozzarella with rocket salad, kumato tomatoes & avocado
G,J,F,I 12,90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfit / Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere
(z.B. Schnecken, Tintenfisch O = Anti-Oxidationsmittel

- 702 Rindercarpaccio mit mariniertem Rucola, Parmesan & Pinienkernen
Beef carpaccio with marinated rocket salad, Parmesan & pine nuts
G,I,K,J,F
17,90 €
- 703 Knusprige Gemüse Bonbons auf Wildkräuter Salatbett mit pikantem Tomaten Relish
Crispy vegetable bonbons on wild herbs salad with spicy tomato relish
D,G,I,K,L,A,M,J,F
11,90 €
- 704 Ziegenkäse mit Ahorn Sirup gratiniert auf Rote-Beete-Carpaccio & Couscous-Gemüse-Salat
Goat cheese gratinated with maple syrup on beetroot carpaccio & couscous vegetable salad
G,I,K,M,J,F
12,90 €
- 705 Octopus vom Grill an rote Linsensalat mit 12 Jahre altem Balsamico
Grilled Octopus with red lentil salad & 12-year-old balsamic vinegar
N,I,K,M,J,F
15,90 €
- 706 Lammkoteletts an Mango-Chili-Avocado Tatar mit Rote Beete Hummus
Lamb chops on mango-chili-avocado tartar with beetroot hummus
K,I,K,M,J,F
15,90 €
- 707 Vorspeisenteller
Büffelmozzarella mit Kumato Tomaten, gegrillter Octopus, knusprige Gemüse Bonbon, Ziegenkäse auf Gemüse Couscous, Riesengarnele & Lammkotelett mit Rote Beete Hummus
Buffalo mozzarella with kumato tomatoes, grilled octopus, crispy vegetable bonbon, goat cheese on vegetable couscous, king prawn & lamb chop with beetroot hummus
K,I,M,J,F,B,G,A,N
24,90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfite / Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere
(z.B. Schnecken, Tintenfisch O = Anti-Oxidationsmittel

Salate

Salads

- 711 Überbackener Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen & Rote Beete in Balsamico-Dressing
Gratinated goat cheese on wild herb salad with cherry tomatoes, roasted pine nuts & beetroot in balsamic-dressing
G,I,K,M,J,F
15,90 €
- 712 Caesar Salat mit Croutons, Parmesan & Kirschtomaten in Caesar-Dressing
Caesar salad with croutons, Parmesan & cherry tomatoes in Caesar-dressing
D,G,I,K,J,F,A
10,90 €
- 713 Caesar Salat mit Croutons, Parmesan, Kirschtomaten & gebratenen Hähnchenbruststreifen in Caesar-Dressing
Caesar salad with croutons, Parmesan, cherry tomatoes & fried chicken breast strips in Caesar-dressing
D,G,I,K,J,F,A
15,90 €
- 714 Caesar Salat mit Croutons, Parmesan, Kirschtomaten & gebratene Riesengarnelen in Caesar-Dressing
Caesar salad with croutons, Parmesan, cherry tomatoes & fried king prawns in Caesar-dressing
D,G,I,K,J,F,A,B
17,90 €

Frische Pasta

Pasta

- 740 Spaghettini mit Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten, Pinienkernen & gebratenen Riesengarnelen in Olivenöl
Spaghettini with garlic, pepperoni, cherry tomatoes, pine nuts & fried king prawns in olive oil
D,A,I,J,F,B,M,G
16,90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfite / Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere
(z.B. Schnecken, Tintenfisch O = Anti-Oxidationsmittel

- 741 Schwarze Agnolotti mit Lachs Füllung, Fenchel, Kirschtomaten
& gebratenen Riesengarnelen in Krustentierfond
Black agnolotti filled with salmon, fennel, cherry tomatoes
& roasted king prawns in crustacean fond
D,A,C,B,M,G
17,90 €
- 742 Spaghettini mit gebratenem Oktopus, Kapern, Pinienkernen
& frischen Kräutern mit Pesto aus getrockneten Tomaten
Spaghettini with roasted octopus, capers, pine nuts, fresh herbs & dried-
tomatoes-pesto
D,A,M,I,J,F,N,G
16,90 €
- 743 Tagliarini mit gebratenem Pak Choi, Champignons, Möhren,
Paprika & gerösteten Erdnüssen in Thai-Kokos-Curry-Sauce
Tagliarini with roasted pak choi, mushrooms, carrots, peppers & roasted
peanuts in Thai-coconut-curry sauce
D,A,I,G,E,M,J,F
14,90 €
- 744 Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Pinienkernen & Kirschtomaten in Salbeirahmsauce
Tagliatelle with roasted chicken breast stripes, pine nuts
& cherry tomatoes in a creamy sage sauce
D,A,G,I,M,J,F
14,90 €
- 745 Tagliarini mit gebratenen Jacobsmuscheln, Lachs &
Kirschtomaten in Kräuter-Safran-Sauce
Tagliarini with roasted scallops, salmon & cherry tomatoes in herb-saffron sauce
D,A,N,C,G,I,M,J,F
17,90 €
- 746 Gefüllte Gnocchi mit Rucola & Ricotta in Mascarponepestosauce
mit Pinienkernen & Kirschtomaten
Gnocchi filled with rocket salad & ricotta in mascarpone sauce with
pine nuts & cherry tomatoes
D,A,G,I,M,J,F,L
14,90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfit / Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere
(z.B. Schnecken, Tintenfisch O = Anti-Oxidationsmittel

- 747 Fettuccini mit gebratenen Rindfleischstreifen, Steinpilzen & Baby-Spinat in Estragon-Sauce
Fettuccini with roasted beef strips, porcini mushrooms & baby spinach in tarragon sauce
D,A,M,I,G,J,F
17,90 €

Fleisch

Meat

- 730 Black Angus Rinderfilet in Schalotten-Balsamico-Sauce mit schwarzem Trüffel-Pommes, Sesam-Pak Choi & Baby-Möhren
Black Angus beef in shallot-balsamic sauce with black truffle fries, sesame pak choi & baby carrots
J,G,I,K,A,M,J,F,L
32,90 €
- 731 Canada Flanksteak „Grain Fed“ mit Maniok-Pommes, Chimichuri & Beilagensalat
Canada Flank Steak "Grain Fed" with manioc fries, chimichuri & side salad
O,I,J,L
30,90 €
- 732 Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus an getrüffeltem Kartoffel-Püree, Baby-Möhren & Zucchini
Braised veal cheeks in port jus on truffled potato puree, baby carrots & zucchini
L,G,I,K,J,A
28,90 €
- 733 Wiener Schnitzel an hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren
Breaded veal "Schnitzel" with homemade potato-cucumber salad & cranberries
D,G,I,K,L,A,M,J,F
26,90 €
- 734 Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein ca. 450 gr. an Rosmarinkartöffelchen, Speckbohnen & Baby-Möhren in Feigen-Senfsauce
Tomahawk steak from Duroc pork approx. 450 gr. with rosemary tartlets, bacon beans & baby carrots in fig mustard sauce
L,J,F,G,I
29,90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfite / Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere
(z.B. Schnecken, Tintenfisch O = Anti-Oxidationsmittel

Fisch

Fish

- 735 Zanderfilet an Steinpilz-Risotto mit Thai Spargel
& Baby-Fenchel in Krustentierfond
Pike-perch fillet on porcini mushroom risotto with Thai asparagus
& baby fennel in crustacean fond
C,B,G,I,A,J,F
22,90 €
- 736 Lachssteak in Zitronengras-Sauce an Basmatireis mit
Baby-Fenchel & Spinat
Salmon steak in lemongrass sauce on basmati rice with
baby fennel & spinach
C,G,J
24,90 €
- 737 Doradenfilet an Rosmarinkartöffelchen, Sesam-Pak Choi,
Baby-Möhren & Thai Spargel in Safran-Sauce
Gilthead fillet with rosemary potatoes, sesame-pak choi, baby carrots & thai
asparagus in saffron sauce
C,G,I,J
22,90 €

Desserts & Käse

Desserts & cheese

- 750 Warmes Schokoladentörtchen mit Safraneis
Warm chocolate cake with saffron ice cream
D,G,A,K,F,E
9,90 €
- 751 Warme Apfeltarte mit Marzipan-Sauce & Vanilleeis
Warm apple tart with marzipan sauce & vanilla ice cream
D,G,H,K,F
9,90 €
- 752 Crème brûlée mit Vanilleeis
Crème brûlée with vanilla ice cream
D,G,F
9,90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfit / Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere
(z.B. Schnecken, Tintenfisch O = Anti-Oxidationsmittel

753	Cheesecake mit Himbeersauce Cheesecake with raspberry sauce D,G,H,A,K,F	10,90 €
754	Gemischter Käseteller mit Feigensenf & Grissini Variation of cheeses with fig mustard & grissini G,I,J,A,D,M	13,90 €

Kinderkarte

For the Kids

990	Spaghetti mit Butter Spaghetti with butter D,G,A,M	4,50 €
991	Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce D,G,A,M,I,J	4,90 €
992	Hähnchennuggets mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise Chicken nuggets with French fries, ketchup or mayonnaise D,A,G,L,J,I,K	7,10 €
993	Kleine Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise Small breaded veal "Schnitzel" with French fries, ketchup or mayonnaise D,G,A,L,K,M,J,I	9,10 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfite / Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere
(z.B. Schnecken, Tintenfisch O = Anti-Oxidationsmittel