

# Kleinigkeiten

## Snacks

- 520 Hausgemachte Aioli & marinierte Oliven mit Brot (D,G,A,M,J,F,I,K) 5,90 €  
*Homemade "Aioli" garlic mayonnaise & marinated olives with bread*
- 521 Pesto aus getrockneten Tomaten & französische Salzbutter (L,A,G,I,K) 5,90 €  
*Pesto made from dried tomatoes & french salted butter*

# Suppen

## Soups

- 530 Tomatencremesuppe (G,I,J,K,L) 5,90 €  
mit Crème fraîche & Pesto  
*Creamy tomato soup with crème fraîche & pesto*
- 531 Mediterrane Fischsuppe (D,C,G,I,M,A,J,L) 11,90 €  
mit Rouille & Baguette  
*Mediterranean fish soup with rouille & baguette*

### Allergene Kennzeichnung

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

# Vorspeisen

## Starters

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 540 | Büffelmozzarella (G,J,F,I)<br>mit Rucola, Tomaten & Avocado<br><i>Buffalo mozzarella with rocket salad, tomatoes &amp; avocado</i>   | 12,90 € |
| 541 | Pakora (Gemüse im Teigmantel)<br>Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln & Auberginen in Kichererbsenteig frittiert<br>an Joghurt-Koriander Dip<br><i>Zucchini, potatoes, peppers, onions &amp; eggplants in chickpea dough<br/>fried on yoghurt-coriander dip</i> | 11,90 € |
| 542 | Rindercarpaccio (G,I,K,J,F)<br>mit mariniertem Rucola, Parmesan & Pinienkernen<br><i>Beef carpaccio with marinated rocket salad, parmesan and pine nuts</i>  | 17,90 € |
| 543 | Pulpo (N,A,K,J,F)<br>vom Grill an Couscous-Gemüse & Pesto aus getrockneten Tomaten<br><i>Grilled octopus with couscous vegetables &amp; pesto made from dried tomatoes</i>   | 15,90 € |
| 544 | Sashimi Thunfisch (A,C,F,K,O)<br>kurz angebraten auf Algensalat mit Teriyaki-Sauce<br><i>Sashimi tuna short fried on seaweed salad with teriyaki sauce</i>   | 15,90 € |
| 545 | Ziegenkäse in Brikteig (A,I,K,M,J,F)<br>gebacken auf Rote Beete Tatar & Rucola mit Apfel-Chili Chutney<br><i>Goat cheese baked in briquette on beetroot tartare &amp; rocket salad with apple-chili chutney</i>  | 12,90 € |

### Allergene Kennzeichnung

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

## Bowls

- 550 Pulled Beef Bowl (F, I, L, J) 17,90 €  
mit Wildkräutersalat, Süßkartoffel Pommes, Avocado, Tomaten, Koriander & Pulled Beef mit smoked BBQ-Sauce  
*Pulled Beef Bowl with wild herb salad, sweet potato fries, avocado, tomatoes, coriander & pulled beef with smoked BBQ sauce*
- 551 Couscous Sesam Bowl (A,K,F,J,G) 16,90 €  
mit Couscous, Rote Beete, Kichererbsen, Wildkräutersalat, Avocado, Tomaten & gebratenen Hähnchenbruststreifen mit Sesamsauce  
*Couscous Sesam Bowl with couscous, beetroot, chickpeas, wild herb salad, avocado, tomatoes & roasted chicken breast strips with sesame sauce*
- 552 Tuna Poké Bowl (C,A,J,F,I,K,O) 17,90 €  
mit Sushi Reis, Wildkräutersalat, Avocado, Tomaten, Algensalat, Rote Beete & kurz gebratener Sashimi Thunfisch mit Teriyaki-Sauce  
*Tuna Poké Bowl with sushi rice, wild herb salad, avocado, tomatoes, algae salad, beetroot & short fried sashimi tuna with teriyaki sauce*

## Salate

### Salads

- 560 Überbackener Ziegenkäse (G,I,K,M,J,F) 15,90 €  
auf Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen & Feigen in Rote Beete-Dressing  
*Gratinated goat cheese on wild herb salad with cherry tomatoes, roasted pine nuts & figs in beetroot dressing*
- 561 Wildkräutersalat (G,I,K,J,F) 17,90 €  
mit Süßkartoffel, gebratenen Rindfleischstreifen, gerösteten Pinienkernen, Parmesan & Kirschtomaten in Sesam-Chili-Dressing  
*Wild herbs salad with sweet potato, roasted beef strips, roasted pine nuts, parmesan & cherry tomatoes in sesame-chili dressing*

#### Allergene Kennzeichnung

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

562 Lachsfilet Tranchen (G,I,K,J,F,C) 16,90 €  
auf Wildkräutersalat in Sesam-Ingwer-Vinaigrette mit Granatapfelkernen,  
Avocado & Kirschtomaten  
*Fried slices of salmon on wild herb salad in sesame and ginger vinaigrette  
with pomegranate seeds, avocado & cherry tomatoes*

563 Knusprige Hähnchenbruststreifen (H,K,A,F,J,D) 15,90 €  
mit Cashewkernen, Cranberrys, Avocado und Kirschtomaten  
auf Wildkräutersalat in Sesam-Ingwer-Vinaigrette  
*Fried chicken breast strips with cashew nuts, cranberrys, avocado and  
cherry tomatoes on wild herb salad in sesame-ginger vinaigrette*

## Frische Pasta

### Fresh pasta

570 Spaghettini (D,A,I,J,F,B,M,G) 16,90 €  
mit Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten, Pinienkernen &  
gebratenen Garnelen in Olivenöl  
*Spaghettini with garlic, pepperoni, cherry tomatoes, pine nuts &  
fried shrimps in olive oil*

571 Spaghettini (D,A,M,I,J,F,N,G) 16,90 €  
mit gebratenem Oktopus, Kapern, Pinienkernen & frischen Kräutern  
mit Pesto aus getrockneten Tomaten  
*Spaghettini with fried octopus, capers, pine nuts & fresh herbs  
with pesto made from dried tomatoes*

572 Tagliarini (D,A,G,I,M) 14,90 €  
mit gebratenen grünem Spargel, Pak Choi, Paprika & Möhren in Kokos-Curry-Sauce  
*Tagliarini with roasted green asparagus, pak choi, peppers & carrots in coconut curry sauce*

573 Garganelli (Kurze Nudeln) (D,A,G,I,M,J) 16,90 €  
in pikanter Tomatensauce mit Rucola, Parmesan und gebratenen Rindfleischstreifen  
*Garganelli (short noodles) in a spicy tomato sauce with rocket salad, parmesan &  
roasted strips of beef*

#### 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

- 574 Garganelli (Kurze Nudeln) (D,A,G,J,H,M) 14,90 €  
mit Babyspinat, Kirschtomaten & Walnusskernen in Gorgonzolasoße  
*Garganelli (short noodles) with baby spinach, cherry tomatoes & walnuts in Gorgonzola sauce*
- 575 Tagliarini (D,A,N,C,G,I,M,J,F) 17,90 €  
mit gebratenen Jakobsmuscheln, Lachs, Kirschtomaten & grünen Spargel in Kräuter-Safransauce  
*Tagliarini with fried scallops, salmon, cherry tomatoes & green asparagus in herb-saffron sauce*
- 576 Gefüllte Gnocchi (D,A,G,I,M,J,F,L) 14,90 €  
mit Rucola & Ricotta in Mascarponepestosauce mit Pinienkernen & Kirschtomaten  
*Gnocchi filled with rocket salad & ricotta in mascarpone sauce with pine nuts & cherry tomatoes*
- 577 Gefüllte Gnocchi (D,A,G,I,M,F) 15,90 €  
mit Rucola & Ricotta in getrüffelter Rahmsauce mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan  
*Gnocchi filled with rocket salad & ricotta in creamy truffel sauce with fried chicken breast strips, cherry tomatoes, rocket salad & Parmesan*

## Fleisch

### Meat

- 580 Black Angus Rinderfilet vom Grill ca. 250g (G) 33,90 €  
serviert mit Pommes frites, Beilagensalat & Kräuterbutter  
Das edelste und zarteste Stück vom Rind.  
*Grilled Black Angus beef fillet served with french fries, side salad & herb butter*  
*The noblest and tenderest piece of beef.*
- 581 Black Angus Hüftsteak vom Grill ca. 250g (G) 26,90 €  
serviert mit Pommes frites, Beilagensalat & Kräuterbutter  
Das besondere Kernstück aus der Hüfte.  
*Grilled Black Angus hip steak served with french fries, side salad & herb butter*  
*The special centerpiece from the hip.*

#### 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

- 582 Black Angus Rumpsteak vom Grill ca. 250g (G) 29,90 €  
 serviert mit Pommes frites, Beilagensalat & Kräuterbutter  
 Besonders aromatisch mit dem typischen Fettrand.  
*Grilled Black Angus rump steak served with french fries, side salad & herb butter*  
*Particularly aromatic with the typical fat edge.*
- 583 Canada Flanksteak „Grain Fed“ vom Grill ca. 250g (K,I,J) 30,90 €  
 serviert mit Pommes frites, Beilagensalat & Chimichurri  
 Das flache Steak mit intensiven Fleischaroma.  
*Grilled Canada flank steak "Grain Fed" served with french fries, side salad and chimichurri*  
*The flat steak with an intense meat aroma*
- 584 Gegrilltes Tomahawk-Steak 29,90 €  
 vom Duroc-Schwein ca. 450g (A,J,I,G,F)  
 an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Speckbohnen in körniger Senfsauce  
*Grilled Tomahawk steak from Duroc pork on homemade potato-cucumber salad & bacon beans in a grainy mustard sauce*
- 585 Wiener Schnitzel vom Kalb (A,J,I,G,F) 26,90 €  
 an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat  
*Breaded veal "Schnitzel" with homemade potato-cucumber salad*

## Saucen

### Sauces

- Grüne Pfeffersauce (A,G,J) 3,90 €  
*Green peppersauce*
- Sauce Bernaise (D,G,I,J) 3,90 €  
*Sauce Bernaise*
- Smoked BBQ Sauce 2,90 €  
*Smoked BBQ sauce*
- Kräuterbutter (G) 2,90 €  
*Herb butter*
- Chimichurri (I,K,J) 3,90 €  
*Chimichurri*

#### 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

- 590 Kurz gebratenes Thunfischsteak (C,G,K,I,J,A,O) 27,90 €  
in Sesammantel an Jasminreis & Sesam Pak Choi an Mango-Kokossauce  
*Short fried tuna steak in sesame coat with jasmine rice & sesame pak choi in mango-coconut sauce*
- 591 Lachssteak (C,G,J,I,A) 25,90 €  
an Zitronen-Thymiansauce auf Jasminreis, Babyspinat & grünem Spargel  
*Salmon steak with lemon-thyme sauce on jasmine rice, baby spinach & green asparagus*
- 592 Doradenfilet (C,G,I,J,A) 24,90 €  
auf Süßkartoffelstampf & grünem Spargel in Safransauce  
*Gilthead fillet on mashed sweet potatoes & green asparagus in saffron sauce*

# Desserts & Käse

## Desserts & cheese

- 600 Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis (D,G,A,K,F,E) 9,90 €  
*Warm chocolate cake with vanilla ice cream*
- 601 Warme Apfeltarte mit Marzipansauce & Vanilleeis (D,G,H,K,F) 9,90 €  
*Warm apple tart with marzipan sauce & vanilla ice cream*
- 602 Pistazien Crème brûlée mit Vanilleeis (D,G,F) 9,90 €  
*Pistachios Crème brûlée with vanilla ice cream*
- 603 White Cookie Popcorn Parfait (A,D,E,G) 9,90 €
- 604 Gemischter Käseteller mit Feigensenf & Grissini (G,I,J,A,D,M) 13,90 €  
*Variation of cheeses with fig mustard & grissini*

### Allergene Kennzeichnung

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

# Kindenkarte

## For the Kids

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 610 | Garganelli (kurze Nudeln) mit Butter (D,G,A,M)<br><i>Garganelli (short noodles) with butter</i>  | 4,50 € |
| 611 | Garganelli (kurze Nudeln) mit Tomatensauce (D,G,A,M,I,J)<br><i>Garganelli (short noodles) with tomato sauce</i>  | 4,90 € |
| 612 | Hähnchennuggets mit Pommes frites, Ketchup<br>oder Mayonnaise (D,A,G,L,J,I,K,M)<br><i>Chicken nuggets with french fries, ketchup or mayonnaise</i>                           | 7,10 € |
| 613 | Kleines Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites,<br>Ketchup oder Mayonnaise (D,G,A,L,K,M,J,I)<br><i>Small breaded veal "Schnitzel" with french fries, ketchup or mayonnaise</i> | 9,10 € |

### Allergene Kennzeichnung

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

# Eis

## Ice

- 110 Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne (G,F,H) 4,70 €  
*Iced coffee with vanilla ice cream & cream*
- 111 Eisschokolade mit Vanilleeis, & Sahne (G,A,D,E,H,F) 4,70 €  
*Iced chocolate with vanilla ice cream & cream*
- 112 Kleines gemischtes Eis (zwei Kugeln nach Wahl) 3,60 €  
*Small mixed ice cream (two scoops of your choice)*
- Vanille (*vanilla*)      Banane (*banana*)  
Schokolade (*chocolate*)      Stracciatella  
Erdbeere (*strawberry*)      Walnuss (*walnut*)
- 113 Pinocchio-Becher für Kinder (D,G,E,H,F) 2,90 €  
(Vanille- & Schokoladeneis mit Waffel)  
*Pinocchio mug for children (Vanilla & chocolate ice cream with waffle)*

### 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