

Speisenkarte Mai & Juni 2026

12 April bis 1 November ab 14.00 Uhr beginnt die **Sonntags - Kuchen - Zeit**

Suppen

Fruchtige Thai-Curry Suppe vegan 8,- mit Saté Spieß 10,50
Bärlauch Schaumsuppe, Tomatenöl, geröstete Mandeln 9,-

Brot & Dip oder Bio Olivenöl 3,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Kleiner gemischter **Blattsalat** mit Gurken, Tomaten, Schalotten & saisonalem Hausdressing *vegan* 7,50
Mango-Papaya-Salat, Chili, Edamame, Avocado, Erdnusscrunch 14,50
Quinoa-Spargel Salat mit Yuzu-Miso Dressing, Passionsfrucht & Avocado 16,50
Gebratener, **grüner Spargel** auf Burrata mit Basilikum und tasmanischem Bergpfeffer 16,50
Kurz gebratenes **Secreto** Iberico, gebackener **grüner Spargel** mit Kim Chi Sesam Dressing 19,50
Gebeizter **Lachstatar**, Gurke, Dill, Rhabarber Chutney, Senfkaviar 17,50
Rinder Tartar Klassisch oder allez retour 19,50 + **Pommes** 6,- + **Trüffel** Parmesan Pommes 8,-

Fleischlos schön

Spaghetti **Arrabiata** auf Rucola 13,50 + **200 gr. Roastbeef** + 22,- + **Burrata** + 6,-
Ofen-Karotten mit Babyspinat, Tahin-Joghurt, Kichererbsen Crunch & Granatapfelkerne 24,50
Homemade Spaghetti mit **Madeira -Trüffelsauce**, Babyspinat, Kräutersaitling & gehobeltem Sch. Trüffel 25,50
Spargelrisotto mit Bärlauch, weißem & grünem Spargel 22,50
Ratinger Spargel mit Drillingen, Butter oder Hollandaise 21,50
mit rohem & gekochtem Schinken + 7,50
mit Kalbsschnitzel + 12,50
mit Lachsfilet + 12,50
mit Tagliata (200 gr. Argentinisches Roastbeef) 18,50

Fisch & Meeresfrüchte

Gebratener **Oktopus** mit Oliven-Kartoffelpüree & mojo verde 28,50
Zanderfilet mit grünem Spargel, Patatas Bravas & Zitronen Beurre blanc 29,-
Papardelle mit Pistazien-Sauce, gebr. Spargel & Garnelen 26,50
Maischolle Finkenwerder Art mit Zwiebeln und Speck, Drillingen & kleinem Salat 28,50

Fleisch ist mein Gemüse

Lammkeule mit Pflaumensauce, geräucherte Aubergine, geschmolzene Tomaten 28,50
Königsberger Klopse mit braune Butter-Kartoffelpüree, Kapernsauce, Rote Bete Apfelsalat 26,50
Cordon Bleu mit Bresaola, Scamorza auf getrüffelter Kartoffel Mousseline & Babyspinat 32,50
ca. 200 gr. **Roastbeef** mit Ofenkartoffel, Gemüsefüllung, Bärlauchquark 35,-
ca. 180gr. **irisches Rinderfilet** mit Ofenkartoffel, Gemüsefüllung, Bärlauchquark 36,-
Maispoularde mit Ingwer-Karottenpüree & Sesam Pak Choi 27,50
Wiener **Kalbsschnitzel** mit Landhauspommes & Gurkensalat 32,- kleine Portion 26,-

Süßes & Salziges

1 Kugel hausgemachtes **Vanille Eis** 4,- Espresso **Affogato** 6,- **Affogato & Grappa** 10,-
Himbeertraum mit überbackenem Vanille Espuma 9,50
Mango- oder Passionsfruchtsorbet mit Vodka & Prosecco 9,50
Café Gourmand mit drei wechselnden Desserts und Espresso 12,50
Caramel - Schokoladen Mousse, Passionsfruchtgel, Cashew Crunch 10,50

Für Kids

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken 10,50 **Pasta** mit Butter 6,- oder mit Tomatensauce 8,50
Nürnberger **Würstchen** Spieß mit Kartoffel Püree 9,50 **Bio Chicken Nuggets** + Haus Pommes 13,-

Allergene- & Zusatzstoffe Liste reichen wir gerne auf Anfrage oder sprechen Sie einfach mit dem Küchenchef

Alle **Preisangaben** sind in **Euro**, wir akzeptieren **alle** gängigen europäischen **Karten** & Barzahlung

Doggybag – der Umwelt zur Liebe pro Einwegverpackung 2,00.

Aus organisatorischen & personellen Gründen können wir **keine Änderungen der Speisen** vornehmen