

Speisenkarte Februar/ März 2026

Osterbrunch mit Prosecco 5. & 6. April ab 10.30 45,- pro Person/ Kinder 22,50

Suppen

Brot & Dipp 3,50

Erbsen-Kokos-Süppchen mit gebackener Panko Garnele 9,50

Tomaten-Ingwer-Süppchen mit Croutons & Kaffir Limettenöl 9,00

Vorspeisen & kalte Gerichte

Kleiner gemischter **Blattsalat** mit Gurken, Tomaten, Schalotten & saisonalem Hausdressing **vegan** 7,50

Cesar Salat mit Bio Landei, Sardelle, Croutons, Tomate & Parmesan 14,00 + **Maispoularde** 22,00

Gebr. Ziegenkäse mit Spinatsalat, Thymian Honig Senf Vinaigrette, Kumquat Chutney & Karamellnüssen 16,00

Burrata auf Mango-Avocado-Tartar mit Jalapeño & Passionsfrucht 16,00

Lachs Tataki mit vietnamesischem Gurkensalat & Wasabi-Mayo 17,50

Rosa Tafelspitz mit Sellerie, Kapern, Äpfel & Bärlauch Buttermilch Emulsion 17,50

Rinder Tartar mit Eigelbcreme & Senf-Kaviar (oder allez retour) 19,50 + **Pommes** 5,00 + **Trüffel Pommes** 7,00

Fleischlos schön

Gerösteter Spitzkohl, Süßkartoffel Püree, Granatapfel, Cashew Crunch & Tahina Joghurt 22,50

Spaghetti **Arrabbiata** auf Rucola 13,50 **wahlweise** mit **Burrata** + 6,00 oder mit **200 gr. Roastbeef** + 22,00

Hausgemachte Gnocchi mit gegrilltem Gemüse, Parmesan Espuma & tasmanischem Bergpfeffer 23,50

Hausgemachte **Spaghetti mit Madeira -Trüffelsauce**, Babyspinat, Kräutersaitling & gehobeltem Trüffel 25,50

Fisch & Meeresfrüchte

Gebratener Oktopus mit Blumenkohl-Sesam-Püree, wildem Brokkoli & Café de Paris Sauce 28,50

Skrei auf Rote Bete Risotto, Walnuss Pesto mit Granny Smith Apfel & grünem Spargel 32,50

Lachsfilet auf buntem Gemüse & Linsen Madras Curry 26,50

Sardinisches Ragout mit Fregola Sarda, Meeresfrüchten & Chorizo 27,50

Fleisch ist mein Gemüse

Boeuf Bourguignon mit Waldpilzen & Kartoffelgratin 28,50

Maispoularde Piri Piri mit Tomaten Oliven Sugo, hausgemachten Patatas Bravas & Pimentos 27,50

Cordon Bleu mit Bressaola, Scarmorza auf getrüffelter Kartoffel Mousseline & Babyspinat 32,50

Ca. 200g Roastbeef argentinisch mariniert mit Ofengemüse, Rosmarin Kartoffeln & Kräuterbutter 35,00

Ca. 180g Irisches Rinderfilet mit Ofengemüse, Rosmarin Kartoffeln & Preiselbeer Jus 36,00

Grünkohl Rheinisch klassisch mit Mettenden & ABB-Senf 17,00 zusätzlich mit **Kasseler Scheibe** + 8,-

Wiener **Kalbsschnitzel** mit Landhauspommes & Gurkensalat 32,00 kleine Portion 26,00

Süßes & Salziges

1 Kugel hausgemachtes **Vanille Eis** 4,00 Espresso **Affogato** 6,00

Affogato & Grappa 10,-

Himbeertraum mit überbackenem Vanille Espuma 9,50

Mangosorbet mit Vodka & Prosecco 9,50

Café Gourmand mit drei wechselnden Desserts und Espresso 12,50

Yuzu Pana Cotta mit Passionsfrucht Sorbet und Erdnuss Crunch 10,50

Für Kids

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken 10,50

Pasta mit Butter oder mit Tomatensauce 6,00

Nürnberger **Würstchen** Spieß mit Kartoffel Püree 9,50

Freemann's **Bio Chicken Nuggets** + Haus Pommes 13,00

Beilagen Änderung ab 3,50

Doggybag – der Umwelt zur Liebe pro Einwegverpackung 2,00

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

Zahlungsmöglichkeiten: Bar oder mit **EC-Karte** sonstige Kreditkarten akzeptieren wir ob der hohen Gebühren nicht