

# Speisenkarte Januar 2026

## Early Bird

Da die Plätze begrenzt & die Termine schneller  
da sind als man denkt, bitte frühzeitig reservieren!!!

## Valentinstag mit Cremant

Samstag den 14. Februar  
4 Gang Menü 65,-

## Osterbrunch mit Prosecco

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

## Suppen

<b>Brot &amp; Dipp</b>	3,50
<b>Getrübte Topinambur</b> Suppe und Trüffelkartoffelchips	8,50
<b>Kürbis -Ingwer</b> Suppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskern-Öl	7,50

## Vorspeisen & kalte Gerichte

Kleiner gemischter <b>Blattsalat</b> mit Gurken, Tomaten, Schalotten und saisonalem Hausdressing	vegan	7,50
<b>Ganzer Kopfsalat</b> mit Radieschen, Schnittlauch & mehr	vegan	9,50
<b>wahlweise</b> mit <b>Burrata</b> + 8,00 oder mit <b>Ziegenkäse</b> + 7,50 oder mit <b>200 gr. Roastbeef</b> + 22,00		
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> , Spinatsalat, Thymian-Honig Senf Vinaigrette, Kumquat Chutney & Karamell Nüsse		15,50
<b>Butternut Kürbis</b> in Sesam, burmesischer Glasnudelsalat & Cashewnüssen		14,50
<b>Burrata</b> mit rote Bete Carpaccio, Vanille Tomaten & Karamell Walnüsse		15,00
<b>Lachs Tataki</b> mit Gurke, Zwiebel, Avocado & Wasabi		16,50
Rinder <b>Tatar</b> klassisch zubereitet mit Salat (oder allez retour)	+ Pommes 5,00 + Trüffel Pommes 7,00	19,50

## Fleischlos schön

<b>Gerösteter Blumenkohl</b> , Süßkartoffel Püree, Gremolata & Granatapfelkerne	17,50
Spaghetti <b>Arrabbiata</b> auf Rucola <b>wahlweise</b> mit <b>Burrata</b> + 8,00 oder mit <b>200 gr. Roastbeef</b> + 22,00	11,50
<b>Gnocchi</b> mit Kürbis - Paprika - Pesto, Rucola & Parmesan Espuma	22,50
Gehobelter <b>Trüffel</b> auf hausgemachten Spaghetti mit Madeira -Trüffelsauce, Babyspinat & Kräutersaitling	25,50
Fregola Sarda mit <b>Toskanischer Linsensauce</b> , Knoblauch, Chili, Olivenöl & Petersilie	13,50

## Fisch & Meeresfrüchte

Gebratener <b>Oktopus Arm</b> mit Erbsenkokospüree, Baby-Karotten, Café de Paris Buttersauce	28,50
<b>Forellenfilet</b> mit Roter Bete Risotto, Walnuss Pesto wildem Brokkoli & Granny Smith Apfel	25,50
<b>Miesmuscheln ca. 1Kg</b> „Rheinische Art“ mit Wurzelgemüse & Weißwein	22,50
<b>Imperial</b> „Neapolitanischer Art“ in pikanter Tomatensauce mit Aioli & Landbrot	24,00
<b>Lachsfilet</b> in Zitronen Crunch gewendet mit Kartoffelstampf, Rote Bete Relish & Dillöl	26,00

## Fleisch ist mein Gemüse

<b>Cheeseburger</b> im Brioche mit Gurkenrelish, Bourbon-Bacon-Jam, 180g US-Beef, Cheddar & Pommes	22,50
<b>Osso bucco</b> mit gebratene Kräuter -Polenta, Pastinake aus dem Ofen & Gremolata	27,50
ca. 200 gr. <b>Roastbeef</b> Argentinisch mariniert mit Ofen Gemüse, Kartoffelgratin & Chimichurri	34,00
ca. 180 gr. <b>Irisches Rinderfilet</b> mit Ofen Gemüse, Kartoffelgratin & Chimichurri	35,00
<b>Grünkohl</b> Rheinisch klassisch mit Mettenden & ABB-Senf zusätzlich mit <b>Kasseler Scheibe</b> + 8,-	15,00
Wiener <b>Kalbsschnitzel</b> mit Landhauspommes & Gurkensalat	klein 26,00 32,00

## Süßes & Salziges

I Kugel hausgemachtes <b>Vanille Eis</b>	Espresso <b>Affogato</b> 6-	<b>Affogato &amp; Grappa</b> 10,-	4,00
<b>Milchreis Kokosschnitte</b> mit Mango-Kavier-Chutney, Cassissorbet & Misokaramell			9,00
<b>Mangosorbet</b> mit Vodka & Prosecco			9,50
<b>Café Gourmand</b> mit drei wechselnden Desserts und Espresso			11,50
<b>Schokoladentraum</b> bestehend aus Soufflé, dunkles Schoko Mousse & Tonkabohnen Eis			10,00

## Für Kids

<b>Tortellini</b> mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken	10,50	<b>Pasta</b> mit Butter oder mit Tomatensauce	6,00
Nürnberger <b>Würstchen</b> Spieß mit Kartoffel Püree	9,50	<b>Blumenkohl Nuggets</b> + Haus Pommes	8,50
Freemann's <b>Bio Chicken Nuggets</b> + 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