

Suppen

| | |
|--|------|
| Brot & Dip | 3,50 |
| Geeiste Tomaten-Essenz mit Feta Espuma und Basilikum Öl | 7,50 |
| Grüne Erbsenschaum Suppe mit gebratener Riesengarnele, Minze und Krustentier Öl | 9,00 |

Vorspeisen & kalte Gerichte

| | |
|--|-------|
| Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, gebratenen Früchten und Beeren Dressing | 8,50 |
| Sommerliche Basilikum Panna Cotta mit Tomaten Relish | 14,50 |
| Ziegenkäse in Sesam Mantel mit Blaubeer Chutney und sommerlichem Salat | 16,50 |
| Cesar's Salad mit Croutons, Kapern, Sardellen, Ei und Parmesan | 16,50 |
| - mit Kikok Hähnchenbrustfilet als Hauptgang | 24,50 |
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuter Kartoffelsalat und Trüffelremoulade | 16,50 |
| Lachs Tataki mit Gurken Gelee Würfeln, Fenchel Salat und Wasabi Creme | 17,50 |
| Oktopus Salat mit Kapern, Paprika, roten Zwiebeln und Dörr Tomaten Cake | 19,00 |
| Rinder Tatar klassisch zubereitet mit Salat (oder allez retour) + Pommes 5,00 + Trüffel Pommes 7,00 | 19,50 |

Fleischlos schön

| | |
|---|-------|
| Pasta Arrabbiata , hausgemachte Pasta | 12,50 |
| Pasta Arrabbiata , hausgemachte Pasta mit Burrata | 17,50 |
| Falafel auf lauwarmem Auberginensalat und Tahin Sauce | 19,50 |
| Spinat Risotto mit Salzzitrone , Orangen Chicoreesalat und Pecorino Käse | 20,50 |
| Trüffelpasta aus hausgemachter Pasta mit Trüffelsauce und gebratenen Pilzen | 21,50 |
| Vegetarische Moussaka aus Pilz-Ragout, Röstpaprika, Zucchini, Kartoffelstampf und Joghurt-Béchamel | 22,50 |

Fisch & Meeresfrüchte

| | |
|---|-------|
| Ganze Forelle aus dem Schwarzbachtal mit buntem Marktgemüse und Kartoffeln | 23,50 |
| Lachssteak mit gebratenem grünem Spargel, Kartoffel-Meerrettichpüree und Limoncello- Schaum | 25,50 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet mit grünen Bohnen, Salzzitronen Risotto und Tomaten- Kapern-Ragout | 26,00 |
| Gebratener Oktopus mit wildem Brokkoli auf Bohnenpüree mit Gremolata | 26,50 |

Fleisch ist mein Gemüse

| | |
|---|-------|
| Kikok- Hähnchenbrust mit Kartoffelplätzchen und Mais, dazu Thaicurry- Kokosschaum | 24,00 |
| Geschmorte Ochsenbacke mit gebratenen Kräutersaitlingen und cremiger Tomaten Polenta | 27,00 |
| Kalbsrücken Steak mit gebr. Romanesco Röschen, Kräuter Kartoffelpüree und Gin- Limettensauce | 29,90 |
| Iberico Kotelette , gebratene Zucchini mit Speck, Süßkartoffelpüree und Balsamico- Jus | 29,50 |
| Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Landhauspommes & Gurkensalat kleine Portion 26,00 | 32,00 |
| Irisches Rinderfilet mit gebackenem Blumenkohl und Gremolata oder mit Pasta Arrabbiata | 37,50 |
| Tagliata (180g Rumpsteak) mit gebackenem Blumenkohl und Gremolata oder mit Pasta Arrabbiata | 27,50 |

Süßes & Salziges

| | |
|---|-------|
| 1 Kugel hausgemachtes Vanille Eis + Espresso « Affogato » 2,- + Espresso & Grappa 6,- | 4,50 |
| „ Yogurette “ frische Erdbeeren, Joghurt halbgefrorenes und Schoko Mousse | 9,50 |
| Melonen Süppchen mit Panna Cotta Minzöl und Joghurt Eis | 9,50 |
| Schokoladentraum Soufflé und dunkle Schoko Mousse auf Vanille Crème Spiegel | 9,50 |
| Café Gourmand , drei wechselnde Komponenten + Espresso | 12,50 |

Für Kids (für Erwachsene doppelte Portion & Preis)

| | |
|---|--|
| 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 | Bio Chicken Nuggets mit Haus Pommes 12,00 |

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 Debit Karte