

Suppen

Geeiste Gurken- Joghurt Suppe mit Dill & Nordseekrabben	8,00
Tom Kha Gai , Thailändische Geflügel- Kokossuppe mit Gemüse & Sprossen	9,50
Brot & Dip	3,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Ganzer Kopfsalat mit Radieschen, Schnittlauch & Hausdressing	9,50
	mit Tagliata 26,50
als leichter Hauptgang	mit Kikok Hähnchenbrust 22,50
	mit Forellenfilet 20,50
Rote Bete Carpaccio mit Rucola creme, gebr. Ziegenkäse & Thymianhonig	15,50
Burrata auf Babyleaf Salat & geistern & gehobeltem Pfirsich	14,50
Orangen - Fenchelsalat mit gebratenen Riesengarnelen	16,50
Asia Salad mit Teriyaki marinierten und gebr. Rindfleisch Streifen	16,50
Salade Niçoise , mit Tomaten, Bohnen, Kapern, Oliven & Kartoffeln auf Thunfisch Carpaccio	18,50
Rinder Tatar , mediterran angemacht mit Sardellen, Kapern, ½ getrockneten Tomaten, Basilikum, Parmesan, Schalotten & Peperoncini	21,50
	+ Pommes 5,00
	+ Trüffel Pommes 7,00

Fleischlos schön

Südtiroler Pilzgulasch mit gebratenen Spinat - Serviettenknödeln	22,50
Zitronen - Gnocchi mit Ofentomaten, Ricotta & Pesto	19,50
Hausgemachte Pasta mit Pfifferlingen & Steinpilzrahm	21,50
Risotto Verde mit Estragon, Zuckerschoten, Prinzessböhnchen,	19,50

Fisch & Meeresfrüchte

Pasta Mare , Fisch & Meeresfrüchte in Krustentier Bisque	25,50
Gebratene Dorade auf Zitronen – Knoblauch – Parmesan – Blattspinat & Rosmarin Kartoffeln	26,50
Forellenfilets mit Kohlrabi, rotem Camargue Reis & Riesling Schaum	25,50
Wolfsbarschfilet auf Risoni mit Dörrtomaten Sugo & Petersilien Pesto	26,50

Fleisch ist mein Gemüse

Persische Kikok Hähnchenbrust , mariniert in Safran, Zitrone, Öl, Zwiebeln, ... Reis & Minze Joghurt	26,00
Black Beef Curry , schwarzes Rindfleischcurry mit Gemüse, Nüssen & Basmatireis	24,50
Gebratene Lammhüfte mit Brokkoli, Rosmarinkartoffeln & Olivenjus	32,50
Kalbs Kotelett mit Bohnen Cassoulet, Zucchini-Kartoffelgratin & Pastis Jus	34,50
Wiener Schnitzel mit Landhauspommes & Gurkensalat	kleine Portion 26,00 32,00
Steak au frites , serviert mit Landhaus Pommes & Sauce Bearnaise	Rinderfilet ca. 180g 32,50
	oder Tagliata ca. 180g 27,50
	oder Entrecote ca. 350g 35,50

Süßes

I Kugel hausgemachtes Eis 3,00	Espresso & Vanille Eis «Affogato» 6,-	Affogato & Grappa 9,50,-
Scorpino Limonensorbet, Vodka & Prosecco		8,50
Aprikosencrumble mit Vanilleeis & Crème Fraiche		9,50
New York Cheesecake mit Yuzu Himbeeren & Sesamcrumble		9,50
Schokoladentraum Soufflé & dunkle Schoko Mousse auf Vanille Crème Spiegel		10,00
Café Gourmand , drei wechselnde Komponenten & Espresso		10,00

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	Freemann's Kikok Nuggets mit 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 Card