

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

Brot & Dipp	3,50
Getrübte Topinambur Suppe und Trüffelkartoffelchips	8,50
Kürbis -Ingwer Suppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskern-Öl	7,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

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

Fleischlos schön

Gerösteter Blumenkohl , Süßkartoffel Püree, Gremolata & Granatapfelkerne	17,50
Spaghetti Arrabbiata auf Rucola wahlweise mit Burrata + 8,00 oder mit 200 gr. Roastbeef + 22,00	11,50
Gnocchi mit Kürbis - Paprika - Pesto, Rucola & Parmesan Espuma	22,50
Gehobelter Trüffel auf hausgemachten Spaghetti mit Madeira -Trüffelsauce, Babyspinat & Kräutersaitling	25,50

Fisch & Meeresfrüchte

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

Fleisch ist mein Gemüse

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

Süßes & Salziges

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

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	Blumenkohl Nuggets + Haus Pommes	8,50
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