Speisenkarte 2026

Herbst & Winteraktivitäten

1. Nov. – 20. Dez. **Martinsgans Saison** bei uns oder to go
Brust oder Keule mit Rotkohl, Klößen & Sauce 39,50
14. Nov. – 20. Dez. Sa. & So. **Weihnachtsmarkt** im Nordpark Café für alle,
in der Woche für exklusive private & geschäftliche Feiern buchbar
15. Nov. **Makers Market** 11.00 – 16.00 Uhr im Biergarten
23. Dez. **Pasta & Musik** 5 Varianten so viel Herz & Magen begehren ab 18.00 Uhr 25,00 p.P
25. & 26. Dez. **Weihnachtsbrunch** 10.30 – 15.00 Uhr p.P 45,- inkl. Sektempfang (Kinder 22,50)
wie immer gilt ***bitte frühzeitig reservieren***

Suppen

Brot & Dip oder Bio Olivenöl 3,50

Curry- Zitronengras Suppe mit Sobanudel & Hähnchenspieß 9,50
Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Kaffir - Limettenöl 7,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Kichererbsen-Rotkohlsalat mit Sesam, Chilli, Ingwer, Limette & Feta 15,50
Rinder Tartar Klassisch oder allez retour 19,50 **+** Freemann **Pommes** 6,- **+ Trüffel - Parmesan** Pommes 8,-
Gebackener Ziegenkäse mit Feigencarpaccio, Rucola, Tomaten Chutney, Thymianhonig 16,50
Lachs Tataki mit Avocadocreme, Grapefruit, Ponzu Gel 18,50
Geräucherte Entenbrust mit confierten Trauben, Feldsalat & Waldbeerdressing 17,50
Kleiner gemischter **Blattsalat** mit Gurken, Tomaten, Schalotten & saisonalem Hausdressing 7,50

Fleischlos schön

Wirsingroulade mit Tomaten-Kichererbsenragout & Salzzitronen Joghurt 24,50
Puffervariatin mit Karotte, Blumenkohl & Topinambur 23,50
Gebratene **Servietten Knödel** Scheiben mit Waldpilzen, Spinatsalat, Steinpilzrahmensauce & Röstzwiebel 24,50
Homemade Spaghetti mit **Madeira -Trüffelsauce**, Babyspinat, Kräutersaitling & gehobeltem Trüffel 25,50

Fisch & Meeresfrüchte

Ganze gebratene **Forelle** mit Kartoffelpüree, Ofenkarotten & Nussbutter 25,50
Gebratene **Seeteufelmedallions** mit Erbsencreme, Chorizo, Orangenfenchelsalat & Krustentierschaum 29,50
Calamari & Garnele mit Krustentierrisotto, Passpiere Algen, Kirschtomaten 26,-
Oktopus-Stifado mit Erbsen, Karotten & gebackenen Kapern 28,50

Fleisch ist mein Gemüse

Geschmorte **Lammstelze** mit Risoni & Ofenkarotten 28,50
Barbiert - Entenbrust mit Wasabi Püree, Pak-choi, Ananas-Chilli Chutney & Hoisin Sauce 29,50
Coq au Vin mit Rosmarin Kartoffeln & Wurzelgemüse 26,50
ca. 200 gr. **Roastbeef** mit Schalotten-Ziegenkäsetarletts & Steinpilzsauce 35,-
ca. 180gr. irisches **Rinderfilet** mit Schalotten-Ziegenkäsetarletts & Steinpilzsauce 36,-
Wiener **Kalbsschnitzel** mit Landhauspommes & Gurkensalat 34,- kleine Portion 26,-

Süßes & Salziges

Café Gourmand mit drei wechselnden Desserts & Espresso 12,50
Gebackener **Schokokuchen** mit Portwein-Zwetschgen & Pistazieneis 10,50
Basilikum-Yuzu-Pannacotta mit Mango Sorbet & Cashew-Crunch 9,50
Mango- oder **Passionsfrucht Sorbet** mit Vodka & Prosecco 9,50
1 Kugel hausgemachtes **Vanille Eis** 4,- Espresso **Affogato** 6,- **Affogato & Grappa** 10,-

Für Kids

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken 10,50
Nürnberger **Würstchen** Spieß mit Kartoffel Püree 9,50
Pasta mit Butter 6,- oder mit Tomatensauce 8,50
Bio Chicken Nuggets + Freemann Pommes 13,-

Allergene/Zusatzstoffe Liste *reichen wir gerne auf Anfrage oder sprechen Sie einfach mit dem Küchenchef. Alle* ***Angaben*** *sind in* ***Euro,*** *wir akzeptieren* ***alle*** *gängigen europäischen* ***Karten*** *& Barzahlung* ***Doggybag –*** *der Umwelt zur Liebe pro Einwegverpackung 2,00. Aus organisatorischen & personellen Gründen können wir* ***keine Änderungen der Speisen*** *vornehmen – wenn doch & nach Absprache mit der Küche* ***min. 4,- je Änderung***