Speisenkarte April/Mai 2026

12 April bis 1 November ab 14.00 Uhr beginnt die **Sonntags - Kuchen – Zeit**

Suppen

Brot & Dip oder Bio Olivenöl 3,50

Fruchtige Thai-Curry Suppe *vegan* 8,- mit Saté Spieß 10,50
Bärlauch Schaumsuppe, Tomatenöl, geröstete Mandeln 9,-

Vorspeisen & kalte Gerichte

Kleiner gemischter **Blattsalat** mit Gurken, Tomaten, Schalotten & saisonalem Hausdressing *vegan* 7,50
Mango-Papaya-Salat, Chili, Edamame, Avocado, Erdnusscrunch 14,50
Eingelegter **Pfirsich** mit tasmanischem Bergpfeffer, Vanilletomaten und **Burrata** 16,50
Gebackene **Birne** mit **Feta**, frischen Beeren & Thymian-Ahornsirup 16,-
Kurz gebratenes **Secreto** Iberico**,** gebackener **grüner Spargel** mit Kim Chi Sesam Dressing 19,50
Gebeizter **Lachstatar**, Gurke, Dill, Rhabarber Chutney, Senfkaviar 17,50
Rinder Tartar Klassisch oder allez retour 19,50 **+ *Pommes*** 6,- **+ *Trüffel/*** *Parmesan Pommes* 8,-

Fleischlos schön

Bärlauch Risotto, Artischockenherzen, Zitronen Ricotta 23,50
Spaghetti **Arrabbiata** auf Rucola 13,50 **+ 200 gr. Roastbeef** + 22,- **+ Burrata** + 6,-
Ofen-Karotten, Babyspinat, Tahin-Joghurt, Kichererbsen Crunch, Granatapfelkerne 24,50
Homemade Spaghetti mit **Madeira -Trüffelsauce**, Babyspinat, Kräutersaitling & gehobeltem Sch. Trüffel 25,50
Spargelrisotto mit Bärlauch, weißem & grünem Spargel 22,50
Ratinger Spargel mit Drillingen, Butter oder Hollandaise 21,50
mit rohem & gekochtem Schinken + 7,50
mit Kalbsschnitzel + 12,50
mit Lachsfilet + 12,50
mit Tagliata (200 gr. Argentinisches Roastbeef) 18,50

Fisch & Meeresfrüchte

Gebratener **Oktopus,** Oliven-Kartoffelpüree & mojo verde 28,50
Zanderfilet, grüner Spargel, Patatas Bravas, Zitronen Beurre blanc 29,-
Lachsfilet auf buntem Gemüse & Linsen Madras Curry 26,50
Gebratene **Jakobsmuscheln,** Erbsen-Minze Püree, Serano Chip 34,-

Fleisch ist mein Gemüse

ca. ½ kg **Kalbskotelett** mit gratiniertem grünem Spargel & Cognac Pfeffer Sauce 42,50
Lammkeule, Pflaumensauce, geräucherte Aubergine, geschmolzene Tomaten 28,50
Königsberger Klopse, braune Butter-Kartoffelpüree, Kapernsauce, Rote Bete Apfelsalat 26,50
Cordon Bleu mit Bresaola, Scamorza auf getrüffelter Kartoffel Mousseline & Babyspinat 32,50
ca. 200 gr. **Roastbeef** mit Ofenkartoffel, Gemüsefüllung, Bärlauchquark 35,-
ca. 180gr. **irisches Rinderfilet** mit Ofenkartoffel, Gemüsefüllung, Bärlauchquark 36,-
Maispoularde, Maispüree, gebratener Mini Mais, grüne Pfeffersauce 27,50
Wiener **Kalbsschnitzel** mit Landhauspommes & Gurkensalat 32,- kleine Portion 26,-

Süßes & Salziges

1 Kugel hausgemachtes **Vanille Eis** 4,- Espresso **Affogato** 6,- **Affogato & Grappa** 10,-
Himbeertraum mit überbackenem Vanille Espuma 9,50
Mango- oder Passionsfruchtsorbet mit Vodka & Prosecco 9,50
Café Gourmand mit drei wechselnden Desserts und Espresso 12,50
Caramel - Schokoladen Mousse, Passionsfruchtgel, Cashew Crunch 10,50

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 + Haus Pommes 13,-

Allergene- & Zusatzstoffe Liste reichen wir gerne auf Anfrage oder sprechen Sie einfach mit dem Küchenchef
Alle **Preisangaben** 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