

Sommer-Karte

klein, aber fein...

Vorspeisen, Snacks, Vegetarisches & Pasta

Gazpacho von Melone & Tomate mit Limette & Minze
mit feiner Schärfe von Chilli & Ingwer
5,80€

Großer Salat mit Wildkräutern, Gurken, Tomaten & verschiedenen Körnern
gegrillte Streifen vom argentinischen Rumpsteak
16,50€

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, dünn gehobelt auf Rucola
Balsamico-Dressing, Tomaten & geröstete Cashewkerne
16,80€

Pokè-Bowl ‚Summertime‘

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven & Schafskäse
Wassermelone, mediterraner Nudelsalat & gebratene Hähnchenbruststreifen
als Vorspeise 11,80€ als Hauptgang 17,50€

Caesar's Salat mit Romana-Herzen, dem klassischen Dressing,
halbgetrockneten Tomaten, Croûtons vom Steinofenbaguette,
Parmesankäse & mariniertes, gebratener Hähnchenbrust
15,80€

BBQ-Burger

-mit pulled Pork vom Gran Parino-Schwein im Körnerbrötchen
rauchige Honig-Bier-Soße, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Krautsalat, & Grillkartoffeln
14,50€

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille & Kräutern, überbacken mit Bergkäse
14,50€

Schafskäse mit Gemüse, Tomaten, Kräutern & Oliven im Nöpfchen gebacken
14,80€

Fusilli mit Salsiccia, Zwiebeln, Paprika, Champignons
Zucchini, Peperoni & Kräutern in leichter Weißeinsugo
Basilikumpesto & Parmesan
16,50€

Fitness-Corner

nach ayurvedischen Regeln zubereitetes Gemüse-Curry mit:
Blumenkohl, Fenchel, Süßkartoffeln, Zuckererbsen, Berglinsen & Kichererbsen
mit sommerlich-fruchtigen Aromen, leichter Schärfe, Kokosmilch & Ingwer,
Joghurt & Basmatireis
15,80€

Bei halben Portionen reduzieren wir um 3,00€
Beilagen-Änderung/-Umbestellungen berechnen wir mit 1,50€

Gegrilltes

Drei Stück Fränkische Bratwürste (200g)

12,50€

Drei Stück Salsiccia nach original italienischer Art (200g) mit Fenchel verfeinert

16,50€

Drei Stück pikant gewürzte Merguez (200g)
nach nordafrikanischer Rezeptur (Rind & Lamm)

14,80€

Drei Stück Hanfbratwurst (200g) – lecker, pikant, ‚but not to get stoned‘

14,80€

Kurz gegrilltes Schwertfisch-Steak (200g) mit Limette & Olivenöl

29,50€

Flat Iron vom argentinischen Grainfed Beef

12,80/100g

Rumpsteak vom argentinischen Angus – Goucho-Beef, Grainfed (210g)

25,80€

Nackensteak vom italienischen Gran Parino Schwein (200g)

18,80€

Marinierter, scharf gegrillter Schweinebauch

13,80€

Maishähnchenbrust in Tandoori-Marinade

18,50€

Zu allen Grillhauptgängen servieren wir BBQ-Gemüse & Grillkartoffeln

Special:

Zarte, sous vide gegarte Rinderwade in aromatischer Soße
Rahmiges Zerlei von Kohlrabi & Seidenklöße

19,80€

Süße Verführung

Gegrillte Scheibe aus der Wassermelone mit Vanilleeiscreme

6,50€

Mousse vom Ricotta mit dem besten Erdbeer-Rhabarber-Kompott
Pistazien & Vanille-Eiscreme

8,50€

Bei halben Portionen reduzieren wir um 3,00€
Beilagen-Änderung/-Umbestellungen berechnen wir mit 1,50€