

Tageskarte

Fruchtig-aromatische Maronensuppe mit Pelmeni,
Schaum & Selleriechips
8,50€

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

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

Gebratenes Seehechtfilet auf geschwenktem Blattspinat
Estragon-Senfsoße & Risoléekartoffeln
21,50€

Sonntagsbraten:

Zarter, sous vide gegarter Rindertafelspitz in Meerrettichsoße
winterliches Wurzelgemüse, frisch geriebener Meerrettich & Butterkartoffeln
21,80€

Rumpsteak vom argentinischen Angus – Goucho-Beef, Grainfed (210g)
mit französischem Schmorgemüse & Kartoffelwedges
25,80€

Fitness-Corner

nach ayurvedischen Regeln zubereitet:
Curry von Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, Paprika, Fenchel, Mango & Bleichsellerie
im Tomaten-Jeera, winterlich-warmen Aromen, Quinoa, Ingwer & Basmatireis
15,80€

Ein Klassiker:

Kaiserschmarren rösch karamelisiert mit gerösteten Mandeln,
Glühweinpflaumen & Vanille-Eiscreme
8,50€

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