

FRÜHSTÜCK

Frühstück von 9:00 Uhr bis 13:00 Uhr

| | | |
|---|--|--------|
|  vegetarian | Karamellisiertes Müsli mit Joghurt und Obst ^{A,G,H} | 5,50€ |
|  vegetarian | Naturjoghurt mit wechselnden Frucht-Toppings ^G | 4,50€ |
|  vegan | Obstsalat in Mango-Minz Soße | 6,90€ |
|  vegetarian | Rührei mit wahlweise • natur ^{A,C,G} | 3,50€ |
| | • Speck ^{1,3,8,A,C,G} | 4,50€ |
| | • Feta, Tomate und Schnittlauch ^{A,C,G} | 5,50€ |
| | alle Eierspeisen werden mit Roggenbrot und Meersalzbutterm serviert | |
| | Asiatisches Rührei mit Shrimps, Mungobohnensprossen, Pak Choi, Sesam und Koriander ^{2,3,4,5,6,A,B,C,F,G} | 6,50€ |
| | Großes Frühstück mit Wurst, Käse, Konfitüre der Saison, Meersalzbutterm und Brotkorb ^{A,G} | 10,00€ |
|  vegetarian | Avocado auf Roggen-Karottenbrot mit schwarzer Tomate, Olivenöl, Meersalzflöcken und körnigem Frischkäse ^{A,G} | 8,00€ |
|  vegetarian | Shakshuka Nordafrikanischer Frühstücksklassiker mit zwei pochierten Eiern, Tomate, Paprika, Frühlingszwiebeln, Koriander, Fetakäse und Roggenbrot ^{A,C,G,L} | 8,50€ |
|  vegetarian | Pancakes mit Schokoladen-Malzsauce und frischen Blaubeeren ^{A,C,G,P} | 7,50€ |

VORSPEISEN

SPECIALS

Rindercarpaccio vom Simmentaler Rind
mit Limettenvinaigrette, Rucola, getrockneten Tomaten
und Parmesan ^{G,M,O} 11,50€



Dazu empfehlen wir:
2017 Ortega ¹², Weingut Edenhain, Franken
Feine Fruchtaromen und der Duft von taufrischen Blüten begleitet von
feiner Säure. 0,2l - 4,70 € | 0,75l - 17,50 €



Burrata
mit Feige, Portwein, Schalotten und altem Balsamico ^{G,L,M,O} 10,20€



Pimientos de Padrón
mit griechischem Olivenöl, Meersalzflocken und Chiabattachips ^A 5,50€

SUPPEN

SPECIALS

Mulligatawny
mit Mango, Curry, Joghurt-Huhn, Kokosmilch, Frühlingslauch
und Koriander ^{A,C,F,L,N,O} 8,00€



Dazu empfehlen wir:
2016 Cuvee Wunderkind ⁹, Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland
Eine Weißweincuvée aus Müller- Thurgau, Weisser Burgunder und
Sauvignon Blanc. Leicht und fruchtig für den täglichen Genuss.
0,2l - 4,90€ | 0,75l - 17,50€



Tomaten-Kokos-Suppe ^{8,P} 5,50€



Linsencreme Suppe
mit Limettenjoghurt und Olivenöl ^{G,L} 5,50 €

SALATE

Caesar Salad mit Maispoularde
dazu Kapernäpfel, Anchovis und Croutons ^{4,6,A,C,D,G,L,M} 11,50€



vegan

Melonen-Avocadosalat
mit Minze, Limette und Kichererbsen und Tofu ^{F,L,M,O} 8,50€



vegetarian

Gemischter Salat 6,90€

wahlweise mit:

- Gebratenem Hähnchen 10,80€
- Gebratenem Lachsfilet ^D 11,90€
- Gebratenen Rinderstreifen von Major Terres 11,90€
- Gebratenen Garnelen ^B 12,90€
- Gebratenem Sechuan Tofu ^F 10,80€
- Gratiniertem Ziegenkäse ^G 11,40€

Dressings

Essig-Öl, Mango-Chili ^{L,M}, Honig-Senf ^{L,M}

HAUPTGERICHTE

SPECIALS

Koreanisches Curry

mildes koreanisches Curry mit Simmentaler Rinderhüfte, Reis Karotte, Champignon, Kartoffel, mariniertem Brokkoli, Sesam und Koriander ^{A,F,L} 14,90€



Dazu empfehlen wir:

2016 Nebla Blanco®, Bodegas Vicente Gandia, Rueda, Spanien
Sein animierender Duft erinnert an Zitrusfrüchte und frische Gartenkräuter. Im Geschmack saftig und fruchtig mit gut balancierter Säure.
0,2l - 4,90€ | 0,75l - 17,50€



Kartoffel-Gnocchi

mit Basilikum-Pesto, Cashewkerne, Cocktailtomaten und Bergkäse ^{A,C,G,H} 12,90€

SPECIALS

Gereiftes Teres Major Steak

sous vide gegart mit geschmortem Babygemüse, Kartoffel-drillingen und grüner Pfeffersauce ^{A,F,G,L,O} 23,00€



Dazu empfehlen wir:

2015 Blaufränkisch, Weingut Umathum, Burgenland, Österreich
Dunkle würzige Nase mit Duft nach Brombeeren und Weichseln. Am Gaumen saftig und fruchtig mit erstaunlicher Eleganz. 0,75l - 30,00€

Bulgogi vom Saalower Kräuterschwein

mit Kimchi, Gurke, Karotte, Sprossen, Sesam, Chili, Koriander und Reis ^{A,B,D,F,L,N,O} 14,90€



Ricebowl (lauwarm serviert)

mit Karotte, Edamame Bohnen, Gurke, Ingwerdressing, Gari Ingwer, crunchy Erdnuss und Erdnusssauce ^{2,3,5,E} 11,00€

wahlweise mit:

- Lachs ^{A,D} 13,80€
- Lachs und Garnelen ^{A,B,D} 18,80€



Veggie Burger mit Quinoa-Patty

im roten Burger-Bun mit Honig-Senf Mayonnaise, Pflaume, Appenzeller Käse, Jalapeño, Blattsalat, Sprossen und Süßkartoffelpommes ^{2,4,6,7,A,C,G,L,M,N,O} 13,50€

HAUPTGERICHTE

Burger vom Black Angus Rind

mit gratiniertem Raclettekäse, Tomate, Römersalat, BBQ-Mayonnaise, Gewürzgurke und Süßkartoffelpommes ^{1,2,3,6,7,8, A,C,F,G,L,N,O} 13,00€
 wahlweise mit:

- Bacon + 1,00€
- crunchy Röstzwiebeln + 0,50€
- Jalapeños + 0,50€



Wok

Cashewkerne, Gemüse, Pak Choi, Jasminreis, Röstzwiebeln, Koriander und Erdnusssauce ^{A,E,H,N}
 wahlweise mit:

- Tofu **oder** Hühnchen 12,00€

Schwarze Krustentier Retangoloni Pasta

mit Tomate und einer Hummersoße ^{A,B,C,D,G,L,O,R} 16,20€

DESSERT



Walnußmakronen

mit griechischem Joghurt und Honig ^{A,C,G,H} 7,00€



Schokoladen Brownie

mit Waldbeer-Maracujaragout und Buttermilcheis ^{A,C,G,H,O} 7,50€



Mandel-Panna-Cotta

mit Himbeersorbet und Milchcrumble ^{A,G,H} 7,00€

Wechselndes Kuchenangebot

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milcherzeugnisse (Laktose)
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulphite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Konservierungsstoffe oder Nitritpökelsalz
- 4 Farbstoff
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geliermittel
- 7 Backtriebmittel
- 8 Emulgatoren