

Vorspeisen

Heilbutt | Fenchel | Orange | Grapefruit | Endivie^d 13,00

Scheiben vom kaltgeräuchertem Schwarzem Heilbutt, auf Fenchel-Endiviensalat mit Filets von Orange und Grapefruit

Pfirsich | Burrata | Prosciutto | Rucola^{g, o} 14,00

Burrata auf gegrilltem Pfirsich mit Prosciutto, Rucola und Aceto Balsamico

Salate

Salat | Rohkost | Kresse^{m, 3, 5} *vegan* 10,50

Saisonaler Salat an Kräuter-Vinaigrette mit feinen Rohkostwürfeln und Kresse klein 7,50

wahlweise mit: gegrillter Maishähnchenbrust + 10,50

Thunfischfilet im Sesammantel^{d, n} + 11,90

Bulgur | Spitzpaprika | Tomate^{a1} *vegan* 12,00

Kisir – würziger Bulgursalat mit Tomaten-Paprikamark „Acı Biber Salçası“, Spitzpaprika, frischen Kräutern, Petersilie und Zitrone

Suppen

Erbse | Schweinefilet^{f, g, l} 8,50

Erbsencremesuppe mit gebeiztem Schweinefilet

Gemüse | Orecchiette^{a1, f, l} *vegan* 8,50

Italienische Minestrone mit Orecchiette



Unsere Empfehlung

**Chateaubriande á la Rossini ^{a1,g,l}
für 2 Personen**

Sous-vide gegartes argentinisches Rinderfilet, am Tisch tranchiert, serviert mit Foie Gras,
Trüffeljus, saisonalem Gemüse und Parmesan-Kartoffelgratin

119,-

Hauptgerichte

Cordon Bleu Bratkartoffel ^{a1, c, g, o}		28,50
Kalbsschnitzel von Hand gewickelt und paniert, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu goldbraune Kartoffelscheiben mit Speck und Zwiebeln		
Wiener Schnitzel Kartoffel Gurke ^{a1, c, g, m, 3}		26,90
Zwei Kalbsschnitzel mit Wiener Garnitur, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit leichter Dijonsenf-Note		
Rumpsteak Gemüse Fächerkartoffel ^{g, o}	- <i>sous-vide</i> gegart-	34,50
200 gr. Rumpsteak vom Angusrind mit Sauce Bordelaise, Gemüse der Saison und Parmesan - Fächerkartoffeln		
Lamm Dukkah Aubergine Couscous ^{a1, g, h2, h4, h7, n}	- <i>sous-vide</i> gegart-	28,50
Rosa gebratener Lammrücken mit einer Dukkahgewürz-Kruste aus gerösteten Haselnüssen, Sesam und orientalischen Gewürzen; dazu Couscous mit Aubergine und Joghurt-Minzsauce		
Lachsforelle grüner Spargel Kartoffel ^{a.1, g, l}		25,50
Auf der Haut gebratenes Filet von der Lachsforelle mit gegrilltem Spargel, Zitronenbutter und gebratene Kartoffelplätzchen mit Speck		
Spinat Cannellini Bohnen Feta ^{a1, n}	<i>vegan</i>	21,50
Knuspriger griechischer Strudel „Spanakopita“ – gefüllt mit Spinat, Kräutern und veganem Feta, Hummus aus weißen Bohnen		
Aubergine Bier Krautsalat Pommes Frites ^{a1, a2, f, l, m, o}	<i>vegan</i>	22,50
Fish´n Chips - Im Bierteig ausgebackene Auberginen mit hausgemachter Sauce Tarte, bunter Coleslaw und Pommes Frites		

Desserts

Ricotta kandierte Früchte Mandel Pistazie ^{c, g, h1, h7}	13,50
Italienisches Parfait „Cassata Siciliana“ mit kandierten Früchten, Mandeln und Pistazien	
Frischkäse Zartbitterschokolade Waldheidelbeere ^{a1, f} <i>vegan</i>	13,50
New York Cheesecake mit Schokoladenbiskuit und gegorene Waldheidelbeeren	
Himbeer Mango - Passionsfrucht Kiwi - Basilikum <i>vegan</i>	12,00
Dreierlei Sorbet	
Käse Brot Butter Chutney ^{a.1, g}	13,50
Auswahl an Käsespezialitäten von europäischen und heimischen Käsereien, dazu Brot, Butter, Weintrauben, Feigensenf und Chutney	

Eis

Nuss Krokant ^{g, h2, h3}	6,50
Eis von Bourbon-Vanille, Schokolade und Walnuss, mit Sahne und Haselnusskrokant	
Frogurt ^g	7,00
Joghurteis mit frischen Früchten	
Schokolade Vanille ^g	6,00
Schokoladeneis, Bourbon-Vanillesauce und Sahne	
<i>oder</i>	
Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne	
Eisauswahl	KUGEL 1,60
Bourbon-Vanille ^g , Erdbeere ^g , Walnuss ^{g, h.3} , Stracciatella ^g , Joghurt ^g und Schokolade ^g	
+ Sahne ^g	+ 1,00