



Speisekarte 16:30 – 22:00 Uhr

Vorspeisen | Suppen | Salate

Zitronengrass-Kokos-Suppe (vegan)	9,50 EUR
-mit Hühnchen Spieß	13,00 EUR
Rindertatar	22,00 EUR
Baby Leaf gebuttertes Nussbrot Grana Padano	
Tuna Tempura Roll	17,00 EUR
Wakame rosa Ingwer Thai Basilikum Sauce Wasabi	
Ziegenkäse gratiniert mit Thymianhonig	16,00 EUR
Antipasti Gemüse	
Beilagensalat (vegan)	8,50 EUR
Ceaser Salat	
Parmesan Croutons	als Vorspeise 13,50 EUR
-pur	18,00 EUR
-mit gebratenem Hühnchen	24,00 EUR
-mit Garnelen	27,00 EUR

Pasta | Reis | Vegan

Indisches Curry (vegan)	21,00 EUR
Chili Gemüse Basmati Reis	
- mit Hühnchen	26,00 EUR
- mit Garnele	29,00 EUR
- mit Tofu	26,00 EUR
Curry-Orangen-Quinoa (vegan)	25,00 EUR
Tofu Pak Choi Petersilienwurzel Creme karamellisierte Kerne	
Edelpilz Caneloni (vegan)	27,50 EUR
Gemüsespaghetti, Tomatensugo, Bärlauchpesto	
Getrübefelte Spaghetti	29,00 EUR
Parmesan junger Spinat Alba Trüffel	
-mit Rinderfilet	37,00 EUR



Fleisch

Cordon Bleu Erdnuss-Kartoffelstampf Vanillekarotten	28,00 EUR
Rinderfilet Trüffelpüree Balsamicopilze Rotweinjus	45,00 EUR
Frikadellen vom Jungbullen Weißwurzelpüree Wildkräuter Rosmarinjus	24,50 EUR

Fisch

Duett vom Wolfsbarsch und Doradenfilet Ratatouille Pinienkern-Rucola-Püree	29,00 EUR
Skrei (Winterkabeljau) vom Grill Junger Spinat Knusper-Kartoffelstampf Pommery Senfschaum	27,50 EUR
Thunfisch im Sesammantel (kurz gebraten) Wasabipüree Wokgemüse Thai Basilikum Sauce	34,00 EUR

Süßes | Käse

Green Tea Tiramisu Baileys Parfait Pistazien	14,00 EUR
Tonka-Bohnen Creme Brulée Erdbeer-Minz-Sorbet	11,50 EUR
Variation vom hausgemachten Sorbet Dreierlei Sorbets	12,00 EUR
Eine Nocke Sorbet	4,50 EUR
Tête de Moine Trauben Feigensenf Nussbrot	17,00 EUR