



## Speisekarte 16:30 – 22:00 Uhr

### Vorspeisen | Suppen | Salate

<b>Zitronengrass-Kokos-Suppe (vegan)</b>	9,50 EUR
-mit Hühnchen Spieß	13,00 EUR
<b>Rindertatar</b>	22,00 EUR
Baby Leaf   gebuttertes Nussbrot   Grana Padano	
<b>Tuna Tempura Roll</b>	17,00 EUR
Wakame   rosa Ingwer   Thai Basilikum Sauce   Wasabi	
<b>Ziegenkäse gratiniert mit Thymianhonig</b>	16,00 EUR
Antipasti Gemüse	
<b>Beilagensalat (vegan)</b>	8,50 EUR
<b>Ceaser Salat</b>	
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

<b>Indisches Curry (vegan)</b>	21,00 EUR
Chili Gemüse   Basmati Reis	
- mit Hühnchen	26,00 EUR
- mit Garnele	29,00 EUR
- mit Tofu	26,00 EUR
<b>Curry-Orangen-Quinoa (vegan)</b>	26,00 EUR
Tofu   Pak Choi   Petersilienwurzel Creme   karamellisierte Kerne	
<b>Getrübefelte Spaghetti</b>	29,00 EUR
Parmesan   junger Spinat   Alba Trüffel	
-mit Rinderfilet	37,00 EUR



## Fleisch

<b>Cordon Bleu</b> Erdnuss-Kartoffelstampf   Vanillekarotten	29,50 EUR
<b>Rinderfilet</b> Trüffelpüree   Balsamicopilze   Rotweinjus	45,00 EUR
<b>Frikadellen vom Jungbullen</b> Weißwurzelpüree   Wildkräuter   Rosmarinjus	25,00 EUR

## Fisch

<b>Duett vom Wolfsbarsch und Doradenfilet</b> Ratatouille   Pinienkern-Rucola-Püree	32,00 EUR
<b>Angeldorschfilet vom Grill</b> Junger Spinat   Knusper-Kartoffelstampf   Pommery Senfschaum	29,50 EUR
<b>Thunfisch im Sesammantel (kurz gebraten)</b> Wasabipüree   Wokgemüse   Thai Basilikum Sauce	36,00 EUR

## Süßes | Käse

<b>Green Tea Tiramisu</b> Baileys Parfait   Pistazien	14,00 EUR
<b>Tonka-Bohnen Creme Brulée</b> Erdbeer-Minz-Sorbet	11,50 EUR
<b>Variation vom hausgemachten Sorbet</b> Dreierlei Sorbets	12,00 EUR
<b>Eine Nocke Sorbet</b>	4,50 EUR
<b>Tête de Moine</b> Trauben   Feigensenf   Nussbrot	19,00 EUR