

# VORSPEISEN

## WONTON CUPS MIT GEBACKENEM SPINAT UND GARNELEN



mit Avocado-Wasabi-Sauce

## GETROCKNETES RINDFLEISCH



mit Mariniertem Spargel, Mayonnaise-Eigelb-Sauce und Petersilienöl

## GRILLIERTE HALLOUMI UND FRISCHE ZUCCHINI



mit Frisch Gewürztem Büffeljoghurt und Tomatenpesto

## LACHS CRUDO



mit Roten Zwiebeln, Kapernblüten und Dill-Petersilien-Riviera-Olivenöl-Sauce

## GORGONZOLA RÜBENSALAT



Pflaume, Birne, Orange mit Balsamico-Essig und Karamellisierten Haselnüssen

## MEDITERRANER GRÜNSALAT MIT SAUREN ÄPFELN



mit Kirschtomaten, Getrockneten Goji-Beeren und Dill-Apfel-Balsamico-Olivenöl-Sauce

# SUPPEN

## CREMIGE PILZSUPPE



mit Würzig Gerösteten Kichererbsen in Butter

## SPINAT- UND ZUCCHINI-SUPPE MIT WALNÜSSEN



mit Croutons und Getrockneten Minzeblättern



Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie, Intoleranz oder Empfindlichkeit haben, sprechen Sie sich bitte mit Ihrem Kellner über Zutaten in unseren Gerichten, bevor Sie Ihre Mahlzeit bestellen.

# HAUPTGERICHTE

## GEGRILLTE RINDERFILET MEDAILLONS

mit Waldpilz-Ofen-Knoblauch-Risotto und Grüne Pfeffersauce



## RINDERFILET GRILL

mit Sautiertem Blattspargel, Grüner Zucchini-gemüse, Maisstärke-Kartoffeln und Béarnaise-Sauce



## GEMISCHTER GRILL

mit Rinderfilet, Rindersteak, Lammkotelett, Hühnerspieß, Hackbraten, Pommes Frites und Rotweinsauce



## GEGRILLTES HÄHNCHEN MIT FÜNF KÄSE SAUCE

Mit Kartoffelpüree und Gebratenen Zwiebelringen



## GEGRILLTES LACHSFILET

mit Frischem Spinatpesto, Gedünstetem Gemüse und Getrockneten Tomaten



## GEBACKENE LAMMSCHILDER MIT GRANATAPFEL

mit Knoblauch, Pilzen, Karotten, Paprika-Oliven-Kavurma und Kartoffelpüree



## GERÖSTETE AUBERGINE (VEGAN)

mit Roten Bohnen, Roter Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenpüree



## GEBACKENE PAPRIKA MIT PILZEN UND DORFKÄSE (VEGETARISCH)

mit Bunten Paprikaschoten, Zwiebeln und Frischem Thymian



# NACHSPEISEN

## SCHOKOLADEN SOUFLÉ

mit Vanilleeis



## RED VELVET OBSTKUCHEN

Erdbeere, Himbeere, Blaubeere, Elfenbeinfarbener Schokoladenstück und Erdbeersöße



## ORANGEN WACKELPUDDING

Mousse mit Schokoladen-Ganache



## FRISCHER OBSTSALAT

mit Eiscreme und Erdbeer-Sorbet



## EISCREME-OPTIONEN

Mit Fingerobst und Kakaowaffeln



## KÄSETELLER

Edamer-Käse, Gruyère - Käse, Roquefort-Käse, Gaudo-Käse, İzmir Tulum Kräcker  
Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln



Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie, Intoleranz oder Empfindlichkeit haben, sprechen Sie sich bitte mit Ihrem Kellner über Zutaten in unseren Gerichten, bevor Sie Ihre Mahlzeit bestellen.