

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.