

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



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.