

Herzlich Willkommen!

Küchenchef Tobias Borean, Sommelier Marcel & unser Team freuen sich darauf, Sie mit regionalen Produkten und ausgewählten Weinen verwöhnen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und einen guten Appetit!

Unsere Küchenzeiten:
12:00 – 21:00 Uhr



Speisekarte



Tischreservierung

DAVOR & DAZWISCHEN

BROT GEDECK A,B,C,D,O <i>Indisches Brot aufgeschlagene Salzbutter roter Linsenaufstrich Dattel-Frühlingslauch-Frischkäse</i>	8,50 €
FALAFEL (VEGAN) E,F <i>Gebackene Falafel Rote Bete Hummus gerösteter Blumenkohl gehackten Pistazien</i>	14,50 €
RINDER TATAR D,J,K <i>Tatar vom Filet Essiggurke Charlotten Kapern Siracha Senf Birne Eigelb geröstetes Brot</i>	19,50 €
LACHS CEVICHE <i>-Peruanischer Klassiker- Limettensaft Koriander Avocado Mango-Frisee</i>	15 €
SASHIMI E,F,G,K,L <i>Lachs Thunfisch verschieden Saucen eingelegter Ingwer Wasabi Sojasauce</i>	17,50 €
SEEVITAL SALAT (VEGAN) G,H,J,K <i>Blattsalate Frenchdressing Kresse Rohkost Apfelkerne Nüsse</i>	15 €
VORSPEISEN-VARIATION <i>Dreierlei geröstetes Brot</i>	18,50 €

ALS HAUPTSACHE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A,D Zarte Kalbsnuss Preiselbeeren Zitrone Pommes	29 €
Extra Beilagensalat	6 €
BACON CHEESE BURGER A,D,J,K Rindfleisch Brioche-Brötchen Tomate Gurke Salat Rotkraut Cheddar knuspriger Speck BBQ Mayonaise Pommes	27 €
KIMCHI BURGER (VEGAN) A,E,J,K Kimchi Gemüse-Patty Vital-Brötchen Salat Tomate Gurke Rotkraut Miso-Mayonaise Süßkartoffel-Pommes	25 €
LINGUINE ALLA CHECCA A,C,D Tomaten Büffelmorrelli Basilikum Olivenöl	21 €
GEMÜSE CURRY PFANNE (VEGAN) Gemischtes Thai-Gemüse Currysauce Basmati-Reis	25 €
- Hähnchenstreifen	5 €
- Rindfleischstreifen	7 €
- Garnelen vom Grill	6 €
CEASAR SALAT A,C,D,J,K,L,O Römersalat Parmesan Tomate Ceasardressing	18 €
- Hähnchenstreifen	5 €
- Rindfleischstreifen	7 €
- Garnelen vom Grill	6 €

SEEZUNGE A LA GRENOBLE FÜR 2 PERSONEN | A,C,L

Butter | Kapern | Zitrone | Kräuter | Croutons

Blattspinat | Kartoffelmousseline

pro Person 40 €

SEEVITAL FISH'N' CHIPS | A,C,D,K,L,O

Rotbarschfilet | Cidreteig | Gemüsechips | Sauce-Tatar | Yoghurtdip

31 €

FRISCH VOM GRILL

RINDERFILET

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse

45 €

ENTRECÔTE | K

Pommes | Sauce béarnaise

44 €

GARNELEN VOM GRILL | A,K,M

Fregola Sarda | grüner Spargel | Weißweinschaum

28 €

DANACH & DAZWISCHEN

<i>TARTE DES DEMOISELLES TATIN A,C,D</i> <i>Apfel Blätterteig Karamell Vanilleeis</i>	<i>11,50 €</i>
<i>TONKABOHNEN CREMÉ BRÛLÉE C,D,H,O</i>	<i>13 €</i>
<i>TIRAMISU A,C,D,O</i> <i>Kakaopulver</i>	<i>13,50 €</i>
<i>SORBET ODER EIS C,D,O</i>	<i>pro Kugel 3,80 €</i>
<i>MOUSE AU CHOCOLATE ,C,D,O</i> <i>Erdbeeren Minze</i>	<i>13,50 €</i>

Liste der Zusatzstoffe und Allergene:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 1) Coffeinhaltig | A) Gluten |
| 2) Farbstoff | B) Lupinen |
| 3) Chininhaltig | C) Laktose |
| 4) Säuerungsmittel | D) Eier |
| 5) Antioxidationsmittel | E) Soja |
| 6) Konservierungsstoffe | F) Sesam |
| 7) Nitritpöckelsalz | G) Erdnüsse |
| 8) Geschmacksverstärker | H) Schalenfrüchte |
| 9) Phosphat | I) Sellerie |
| 10) Milcheiweiß | J) Senf |
| 11) Taurin | K) Sulfite |
| 12) Süßungsmittel | L) Fisch |
| 13) Geschwefelt | M) Krebstiere |
| 14) Geschwärzt | N) Weichtiere |
| 15) Gewachst | O) Milch |