



[FESTTAGSANGEBOT]

Kulinarische Köstlichkeiten bei gemütlicher Atmosphäre





Kalte und warme Vorspeisen

Creemesuppe von der Ingwerwurzel,
Orange und Karotte mit persischem Blausalz
5,50 €

Honig Thymian Ziegenkäse im Paket
mit Oliven, Kirschtomaten und violetten Kartoffeln
11,90 €

Vegetarisch

Ravioli á la crème
gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin,
verfeinert mit Kirschtomaten, Rucola,
Pesto Rosso und getrockneten Feigen
14,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Mini-Hähnchenschnitzel,
Pommes frites mit Ketchup
6,20 €

5 panierte Hähnchen-Nuggets,
Pommes frites mit Ketchup
6,20 €

BURGER HIGHLIGHTS

**HANDCRAFTED BY
AUGUST UND JANIS**

SPECIAL SALZ UND PFEFFER BURGER
100% Rindfleisch Patty mit Burgersauce,
Rotwein-Preiselbeerzwiebeln, Camembert, Bacon,
rotes Hawaii Salz, rosa Pfefferbeeren und Wildkräuter
serviert mit Kartoffelchips und BBQ-Sauce
14,90 € Normal | 17,90 € XXL





Aus Fluss und Meer

Gegrillte Riesengarnelen mit Kirschtomaten und Pernod
serviert mit Süßkartoffel Pommes frites,
mit einem bunten Beilagensalat und Safran-Chili Dip
22,90 €

Gegrilltes Norweger Lachssteak, gewürzt mit dänischem Rauchsatz,
auf Kräuter-Tagliatelle, serviert auf einem Himalaya Salzstein
mit einem bunten Beilagensalat
19,90 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Kalbsschnitzel serviert mit Limonen-Chili Dip,
Süßkartoffel Pommes frites mit einem bunten Beilagensalat
19,90 €

Gegrilltes Rodeo Rumpsteak unter der Steinpilzkruste
an Portwein Sauce mit Kartoffelkrapfen und grünen Speckbohnen
22,90 €

Salz & Pfeffer „Surf & Turf Spezial“

Rinderfiletsteak mit gegrillten Riesengarnelen,
serviert mit Chili-Rosmarinkartoffeln und grünem Hawaii Salz,
mit einem bunten Beilagensalat und Limonen Dip
28,90 €

Dessertkollektionen

Hausgemachter lauwarmer Schokobrownie mit einem Duo von
Valrhona Cremeeis und Montelimar Nougat
6,90 €

Hausgemachtes Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
mit weißem Nougateis
6,90 €

