

SPEISEKARTE

Suppen

Vichyssoise, erfrischend kalte Kartoffel-Lauchsuppe,
Soyacreme und Limetten-Cashew-Gremolata

11 € VEGAN 

Weisse Tomatencremesuppe, Basilikumöl und Croutons

10 € VEGGIE 

Salat

„Salat Seasons“ bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Croutons, Grana Padano
und Balsamicodressing

gr. 12,50 € / kl. 7 € VEGGIE 

Toppen Sie Ihren Salat mit:

140g Rindersteak Streifen

12 €

gebratenen Pfifferlingen und Speck

13 €

gratinierter Wassermelone und Feta

8 € VEGGIE 

Vorspeisen

Gebratene Jacomuscheln, Erbsen-Vanillepüree und Bacon

15 €

Erfrischender Wassermelonen-Feta Salat Minze und Zitrusdressing

10 € VEGGIE 

Gebackener Mozzarella, Tomatengazpacho und Petersilien-Liebstöckel-Pesto

12 € VEGGIE 

Burger

Bacon Cheeseburger, Angus Beef Patty, Bacon, Irish Cheddar und Trüffelmayo

21,50 €

BBQ Pulled Chicken Burger, Coleslaw und Sour Cream

19 €

Vegan Burger, veganer Patty, vegane Burgersauce und Guacamole

20 € VEGAN 

wahlweise Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes dazu

Hauptgerichte

Wiener Kalbsrückenschnitzel, Bratkartoffeln, Preiselbeerchutney und kleiner Salat

26,90 €

Jägerschnitzel paniertes Kalbsrückenschnitzel, Pilzrahm, Pommes Frites und kleiner Salat

27,90 €

Hamburger Pannfisch, Dreierlei Fischfilets, Dijon-Senfsauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat

25,50 €

Maishähnchen, Saltimbocca Madairasauce, Topinambur-Rüben Gemüse und Maiskroketten

28,50 €

Argentinisches Rumpsteak „250g“ grüner Spargel im Speckmantel, Süßkartoffel Pommes,
Pfefferrahm und Kräuterbutter

32,90 €

Wolfsbarschfilet, gedünstet Weißweinsauce, Caponatagemüse
und getrüffeltes schwarze Nudeln

29,50 €

Frische Rahm Pfifferlinge, Ofenkarotten und Tiroler Kaspressknödel

22 € VEGGIE 

Sonnenweizen „Ebly“ Pfanne, karamelisiertes Rüben Gemüse, Rosinen, Walnüsse,
Rucola und Lemon-Pepper-Mayonnaise

17 € VEGAN 

SPEISEKARTE

Ofenfrische Flammkuchen und Pinsa's

Flammkuchen „Schinken“ Honigschinken, Tomate, Zwiebeln, grünem Spargel und Bergkäse
16,50 €

Flammkuchen „Feta“ Fetakäse, Tomaten, Zwiebel, Zucchini, Pepperoni und Oliven
15 € VEGGIE 

Flammkuchen „Elsass“ Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln
16 €

Flammkuchen „Vegan“ Hummus und buntes Gemüse
16 € VEGAN 

Knusprige Sauerteig Pinsa „Milano“ Mailänder Salami, Kirschtomaten und Mozzarella
18 €

Knusprige Sauerteig Pinsa „Caprese“ Kirschtomaten, Pesto Rosso, Basilikum und Mozzarella
16,50 € VEGGIE 

Knusprige Sauerteig Pinsa „Gorgonzola“ Feigen, Walnüsse, Gorgonzola, Honig und Rucola
18 € VEGGIE 

Desserts

Vanilleparfait, Schokoladenbrownie, Himbeeren und Minzpesto
12 €

Schokoladen Ravioli Orangenkompott und Basilikumeis
12 €

Vegane „Mousse au chocolate“ Ananas und Mango
9 € VEGAN 

Eiskarte

„Erdbeer Becher“ Vanille und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Sahne
10 €

„Coup Danmark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne
7 €

„Walnuß Becher“ Walnuß und Espresso-Krokant Eis mit kandierten Walnüssen,
Schokoladensauce und Sahne
8 €

Eiskaffee, Vanilleeis mit Kaffee und Sahne
7 €

„Heisse Liebe“ warme Himbeeren, Vanilleeis und Sahne
9 €

Mövenpick Eis und hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot pro Kugel 3 €

dazu Schlagsahne
2,50 €

dazu Eierlikör
3 €