

SPARGELZEIT/ *ASPARAGUS SEASON*

Spargelcremesuppe
Mandeln | Schlagsahne
Asparagus cream soup | almonds | whipped cream



6,80 €

Salat von grünem & weißen Spargel
Räucherlachs | Schmandcreme | Wildkräuter
Salad of green and white asparagus | smoked salmon | sour cream | wild herbs

Ragout von grünem & weißen Spargel
Steinpilzravioli | Kerbel | Kirschtomaten
Ragout of green and white asparagus | porcini ravioli | chervil | cherry tomatoes



17,50 €

Portion Deutscher Spargel (280g netto)
Petersilien Kartoffeln | flüssige Butter | Sauce Hollandaise
German asparagus (280g net) | parsley potatoes | melted butter | hollandaise sauce



21,80 €

Wahlweise mit / optionally with:

- gemischter Schinken (Roher & Kochschinken) +8,50 €
- mixed ham (raw & cooked ham)

- Schnitzel (100g netto) "Wiener Art" +9,50 €
- schnitzel (100g net) "Viennes style"

- Lachssteak (140g netto) +12,50 €
- salmon steak (140g net)




PRE-SHOW

Dip it like it's hot 5,00 €
Brot mit 3erlei Kleinigkeiten (Meersalzbutter, 2x Dip der Woche)

Knoblauchgarnelen „Sizzling Style“ 16,80 €
Garnelen | Knoblauch | Chili | Crostini | Aioli

LEAF ME ALONE


SUN-KISSED GREENS  9,80 €
Knackiges Blattwerk trifft auf bunten Garten-Crunch (Paprika, Gurke, Karotte)
und sonnengereiften Tomaten.
Das Finish: Frische Beeren & knackige Sprossen für den extra Vital-Kick.
Our Signature Vinaigrette: Passionfruit-Lime

UPGRADES : Falafelbällchen  +5,00 €
gebratene Hähnchenbruststreifen +5,00 €
5 Riesengarnelen +10,00 €

MAIN ACT

THE TRUFFLE GARDEN 17,80 €
Burger
Rindfleisch Patty | geschmolzener Cheddar | Tomaten
Rucola | Trüffel-Zitronen-Mayonnaise

FLAME-KISSED BEEF 26,50 €
Rumpsteak | gebratenes BBQ Gemüse | Kartoffelecken | Cowboy Butter

CITRUS GLOW  14,80 €
Linguine | Zitronen-Emulsion | gerösteter Knoblauch

UPGRADE : Doradenfilet +13,50 €



SCHNITZEL MANIFEST

THE MAIN EVENT

Wiener Schnitzel	29,80 €
Schnitzel "Wiener Art"	24,50 €

PIMP MY SCHNITZEL

1. SIDE KICK - Sättigungsbeilage nach Wahl:

CRAFT FRIES

Extra knusprig mit Meersalz & Rosmarin-Touch.

GOLDEN CROQUETTES

Außen Crunch, innen cremig, die feine Art.

PAN POTATOES

Herzhafte Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln & krossem Speck.

2. THE FRESH UP - Salat-Match für die Frische:

CUCUMBER COOLER

Gurkensalat in feinem Dill-Dressing & Limetten-Zesten.

GREEN LEAVES

Bunter Blattsalat mit hausgemachter Passionfruit-Lime Vinaigrette

MODERN SLAW

Knackiger Cole Slaw mit einem Hauch Apfel & Joghurt-Leichtigkeit.

3. SAUCE SIGNATURE - Hausgemacht, intensiv & heiß serviert:

FOREST MIX (Jäger Style)

Dunkle Jus mit frisch gerösteten Champignons & feinen Kräutern.

BELL PEPPER (Paprika Style)

Pikantes Ragout aus roten Paprika & Zwiebeln

PEPPER KICK (Pfeffer Style)

Cremige Rahmsauce mit grünem Pfeffer & einem Schuss Cognac



THE HAPPY END

STRAWBERRY INFUSION 7,90 €
Frozen Joghurt | frische Erdbeeren

Eis pro Kugel 1,50 €
Portion Sahne 1,00 €

Zusätzlich zu den Klassikern Vanille, Schokolade und Erdbeere führen wir weitere Sorten.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

SQUEEZE THE DAY!

Wir glauben an echtes Handwerk, deshalb kommt unsere Limonade nicht aus der Flasche, sondern wird täglich frisch für dich mit saisonalen Früchten und Kräutern angesetzt.

Interesse geweckt?

Unsere Crew erzählt dir gerne mehr über unsere Signature Lemonade

Gerne steht unser Servicepersonal Ihnen zur Seite, bei Fragen um Inhaltsstoffe und Allergene.

