



Speisekarte 17:30 – 22:00 Uhr

Vorspeisen

Curry-Kokossüppchen Hähnchen-Ananas-Bonbon	9,80 EUR
Muschelsuppe Muschelspieß	12,50 EUR
Tatar vom Rinderfilet Gebuttertes Nussbrot Wildkräutersalat Trüffelmayo	17,90 EUR
Burrata Melone-Tomate-Basilikumsalat	14,90 EUR
Ceviche von der Gelbflossenmakrele Granatapfel-Chili-Dressing Ananassalsa	16,90 EUR

Salate

Beilagensalat	6,50 EUR
Salat Stadtgeflüster Kirschtomaten Parmesan Croutons	11,50 EUR
- mit Maispoulardenbrust	16,50 EUR
- mit gegrillten Scampi	19,90 EUR
- mit Rinderfiletstreifen	21,90 EUR
- mit Tofuscheiben	16,90 EUR

Pasta und Vegetarisches

Räucherlachs-Ravioli Grüner Spargel	17,90 EUR
Asiatische Reismudeln Wokgemüse (vegan + glutenfrei)	15,50 EUR
- mit gegrillten Tofuscheiben	18,90 EUR
- mit gegrillten Scampi	21,50 EUR
- mit Maispoulardenbrust	18,50 EUR
- mit Rinderfiletstreifen	23,90 EUR
Bunter Bulgur (vegan)	15,50 EUR
- mit gegrillten Tofuscheiben	18,90 EUR
- mit gegrillten Scampi	21,50 EUR
- mit Maispoulardenbrust	18,50 EUR
- mit Rinderfiletstreifen	23,90 EUR

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb Gurkensalat Kartoffelsalat	23,90 EUR
Rinderfilet Rosmarinkartoffeln Kräuterseitlinge Trüffeljus	32,90 EUR
Lammkarree Kichererbsenpüree Grüner Spargel Gewürzorangensauce	29,90 EUR
Hausgemachte Kalbsfrikadellen Selleriepüree Rosmarinjus	
Als Zwischengang	13,90 EUR
Als Hauptgang + Beilagensalat	21,90 EUR

Fisch

Filet vom Kabeljau Kräuterkartoffelpüree Tonkabohnen-Kohlrabi Weißweinsauce	24,50 EUR
Lachssteak Rahm-Tagliatelle Thaispargel	26,00 EUR
Yellowfin Tuna Steak Sesammantel Möhren-Ingwerpüree Meeresspargel confierte Tomaten	27,90 EUR

Süßes und Käse

Rhababer-Erdbeertörtchen Walnusseis	11,90 EUR
Schokomousse Pistatiencreme Himbeersorbet	12,50 EUR
Variation vom hausgemachten Sorbet Dreierlei frische Sorbets	11,00 EUR
Eine Nocke Sorbet	4,00 EUR
Tête de Moine Feigensenf Weintrauben Nussbrot	13,50 EUR