

## Wir heißen Sie willkommen

und freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

## Was erwartet Sie bei uns?

Die deutsche Küche von Profihand zubereitet;  
frisch, einfallsreich und im Rhythmus der Natur!  
Leidenschaft und die Lust am Kochen spielen bei uns eine entscheidende Rolle.

Besonderen Ehrgeiz stecken wir in die Ehrlichkeit unserer Küche.

Wir arbeiten bewusst ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe,  
deshalb finden Sie auch keine Kennziffern auf unserer Speisekarte.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit den häufigsten Allergenen.

Das ist eine wertvolle Basis, um dem Genuss keine Grenzen zu setzen.

Der Chef steht am Herd und die Chefin leitet den Service.

Gelebte Herzlichkeit, Leidenschaft und Können!

Ist das nicht eine perfekte Kombination?

Zufriedene Gäste machen uns glücklich  
und wir wollen Sie glücklich machen.

Zufriedene Gäste machen **uns** glücklich  
und wir wollen **Sie** glücklich machen.

**Kann ein Essen besser beginnen?**

**Lauwarmer Linsensalat**

mit gebratener Blutwurst, Apfel-Safran-Chutney  
und Zwiebelmarmelade

11,70 Euro

**Variation von gebeiztem Lachs und geräuchertem Forellen-Mousse**

an Honig-Senf-Dill-Sauce  
mit Kartoffelrösti und Salatbukett

14,50 Euro

**Mediterraner Schafkäsesalat**

mit Serranoschinken  
und Ciabattabrot

12,70 Euro

**Geflügel-Zitronengras-Brühe**

mit Gemüsenudeln  
und Spinat-Tortelloni

10,50 Euro

**Zweierlei Riesen-Garnelen**

in Tomaten-Sugo und Knoblauch-Olivenöl-Kräuter-Tunke  
mit Salat vom jungen Blattspinat und Brot

16,90 Euro

**Vorspeisen vegetarisch**

**Gebratene Mini-Paprika**

mit Cous-Cous gefüllt und Schafkäse überbacken  
an Pesto und Salatbukett

11,80 Euro

Cremige Mais-Kokos-Curry-Suppe  
mit Kichererbsen-Praline  
8,50 Euro

Für den kleinen Hunger

### Flammkuchen

Elsässer Art mit Zitronenschmand, roten Zwiebeln und Speck  
10,80 Euro

Vegetarisch mit mediterranem Gemüse, Rucola und Parmesan  
14,80 Euro

### Weizenfladen

gefüllt mit Limonen-Schmand, knackigem Eisbergsalat, Kirschtomaten,  
gebeiztem Lachs und Honig-Senf-Dill-Sauce  
15,50 Euro

### Gebratene Kartoffelscheiben mit

Garnelen auf Cocktail-Sauce  
Gebeiztem Lachs auf Kräuterschmand  
Hähnchenbruststreifen auf Curry-Dip

an Salatbukett  
16,50 Euro

**Geschmolzener französischer Weichkäse**  
mit Röstzwiebeln, Melonen-Mango-Salsa,  
Salatbukett in Orangen-Vinaigrette und Ciabattabrot  
14,90 Euro

**Geschmack der begeistert**

**Schweinefilet**  
mit Serranoschinken umwickelt an Pesto und Paprika-Chutney  
auf Pilzrisotto mit Schmortomaten und mariniertem Rucola  
23,50 Euro

**„KIKOK“ Maispouardenbrust**  
auf Currysauce und Kohlrabi-Carpaccio  
mit gefüllten Quark-Nocken  
22,50 Euro

**Paniertes Schweineschnitzel**  
an gebratenen Steinchampignons und Rahmsauce  
mit Steakhouse Pommes frites  
und buntem Beilagensalat  
17,90 Euro  
kleinere Portion 14,90 Euro

### Geschmorte Ochsenbäckchen

an Rotweinsauce und Zwiebelmarmelade  
mit sautierten grünen Bohnen, Cocktail-Strauch-Tomaten  
und gebratenen Kräuter-Drillingen

26,80 Euro

### Salatvariation

Knackige Blattsalate, mediterraner Schafkäsesalat und Cous-Cous-Salat  
mit Geflügelröllchen

auf Wunsch auch gerne mit vegetarischen Frühlingsröllchen

20,50 Euro

### Vegetarische Genuss-Momente

Gebackener Ziegenkäse  
Gefüllte Quark-Nocken in Knoblauchrahm  
Mediterranes Gemüse  
Bunter Beilagensalat

18,60 Euro

### Tranchen vom Lachsfilet

in Krustentier-Sauce  
und Forellenfilet mit Kräuterbröseln  
an Kartoffelkrapfen und Gemüsenudeln

25,90 Euro

## Cassoulet a la Chef

Weißer Bohnen, Kartoffeln und Wurzelgemüse  
mit knuspriger Hähnchenkeule und gebratener Riesengarnele, Zitronenschmand  
und buntem Beilagensalat

19,50 Euro

## Tapas

Zu beiden Tapas-Varianten reichen wir Ihnen Baguette und Salzbutterm.  
Genießen Sie unsere Tapas als Hauptspeise oder für 2 Personen als Vorspeise.

Pro weiteres Gedeck berechnen wir 1,50 Euro.

„Albondigos“ Fleischklößchen mit Chorizo  
Tandoori-Hähnchen  
Praline vom gebeizten Fisch  
Gebratene Garnele an Mango-Paprika-Chutney  
Lauch-Käse-Tarte  
Blätterteig gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Walnuss  
Erbsencremesuppe  
Gebackener Schafkäse mit Oliventapenade  
Mini-Paprika gefüllt mit Cous-Cous  
Frühlingsröllchen gefüllt mit Geflügel  
28,60 Euro

### Vegetarisch

Gebackener Schafkäse mit Oliventapenade  
Frühlingsröllchen mit Curry-Dip  
Lauch-Käse-Tarte

Gebeizte Tomaten  
Spaghetti-Pesto-Salat  
Erbsencremesuppe  
Kichererbsen-Praline an Paprika-Chutney  
Mini-Paprika gefüllt mit Cous-Cous  
Blätterteig gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Walnuss  
24,50 Euro

## Steak-Karte

### **DAS BESONDERE BEI UNS: SOUS-VIDE GAREN**

Es handelt sich um eine Variante der Niedriggarmethode. Der entscheidende Vorteil hier:  
Es geht keine Flüssigkeit und kein Aroma verloren.  
Zum Schluss noch kurz unter den 800° Grill und Sie haben das perfekte Steak.

Rumpsteak Dry Aged	34,50 Euro
Schweinesteak mit Waldpilzkruste	20,70 Euro
Kalbssteak Dry Aged	28,50 Euro

**Dazu reichen wir Ihnen:** Verschiedene Dips und Butter, gebratenes mediterranes Gemüse und geröstetes Ciabattabrot.



**Extra:**

Bunter Beilagensalat	5,50 Euro
Portion Steakhouse Pommes frites	4,00 Euro
Kartoffelecken mit Soure Cream	5,00 Euro

**Burger**

Wer mag sie nicht? Richtig gute, frisch gemachte Burger liegen voll im Trend.

Ofenfrische Brioche-Brötchen      Erstklassiges Fleisch      Einzigartige Saucen

Unsere Burger kann man nicht ausschlagen.

**Barbecue-Burger im Sesam-Brioche**

Saftiges Rindfleisch mit BBQ-Sauce, Cheddarkäse, Eisbergsalat,  
Röstzwiebeln, gebratene Speckstreifen,  
gebratene Tomaten und Kräuter-Mayonnaise  
17,50 Euro

**Surf & Turf-Burger im Basilikum-Brioche**

Zartes Hähnchenfleisch und Garnele mit Curry-Dip,  
Krustentier-Mayonnaise, Büffelmozzarella, Eisbergsalat,

Tomaten und junger Blattspinat  
17,50 Euro

Dazu:

Portion Steakhouse Pommes frites 4,00 Euro  
Kartoffelecken mit Soure Cream 5,00 Euro

**Nudeln, Nudeln, Nudeln ...**

**Knoblauch-Spaghetti**  
mit Serranoschinken,  
fein abgestimmt mit Wildkräutersalat und Cocktail-Strauch-Tomaten  
17,50 Euro

**Breite Bandnudeln**  
in Basilikumsauce mit Zucchiniestreifen,  
gebratenem Lachsfilet und Garnele  
21,80 Euro

**Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne**  
in Steinpilzrahm mit Büffel-Mozzarella  
und getrockneten Tomaten

bunter Beilagensalat  
17,00 Euro

Süßes Finale

**Dessertteller „Jahreszeiten“**  
Variation von hausgemachten Eis, Mousse, Praline, ...  
13,50 Euro

**Dessertvariation**  
für 2 Personen  
20,80 Euro

**Selbstgemachten Pralinen**  
Kleine Auswahl mit einem Espresso  
11,50 Euro

**Süßer kleiner Schlusspunkt**  
Eis und Praline  
5,50 Euro

**Ziegenkäse**

karamellisiert an Mango-Melonen-Salat  
mit Aprikosen-Senf-Sorbet und geröstetem Brot  
14,50 Euro