

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.

Kann ein Essen besser beginnen?

Brotvariation

mit 3erlei Aufstrichen

Tomatencreme, Hummus und Salzbutter

8,50 Euro

Variation von gebeiztem Lachs und geräuchertem Forellen-Salat

an Honig-Senf-Dill-Sauce

mit Kartoffelrösti und Salatbukett

15,80 Euro

Mediterraner Schafkäsesalat

mit Serranoschinken

und Ciabattabrot

13,90 Euro

Zweierlei Riesen-Garnelen

in Tomaten-Sugo und Knoblauch-Olivenöl-Kräuter-Tunke

mit Salat vom jungen Blattspinat und Brot

18,50 Euro

Gebratene Mini-Paprika

mit Couscous gefüllt und mit Schafkäse überbacken
an Pesto und Salatbukett
13,00 Euro

Himmel und Erde

Cremige Kartoffelsuppe

mit Blutwurst-Apfel-Croissant
10,80 Euro

Quiche der Wahl

Feine Lachs-Spinat-Quiche an Honig-Senf-Dill-Sauce
15,80 Euro

Vegetarische Curry-Gemüse-Kokos-Quiche an Paprika-Chutney
13,80 Euro

Herzhafte Blutwurst-Sauerkraut-Quiche an Apfel
13,80 Euro

Klassische Zwiebel-Speck-Quiche an Sour Cream
13,80 Euro

Jede Quiche wird mit Wildkräutersalat serviert

Für den kleinen Hunger

Flammkuchen

Elsässer Art mit Zitronenschmand, roten Zwiebeln und Speck

11,80 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

16,90 Euro

Gebratene Kräuter-Kartoffeln mit

Garnelen auf Cocktail-Sauce

Gebeiztem Lachs auf Kräuterschmand

Hähnchenbruststreifen auf Curry-Dip

an Salatbukett

17,80 Euro

Geschmolzener französischer Weichkäse

im Plunderteigmantel an Obstsalat
und Salatbukett mit Vinaigrette

15,90 Euro

Geschmack der begeistert

Schweinefilet

mit Serranoschinken umwickelt an Paprika-Chutney
auf Pilzrisotto mit mariniertem Rucola und Tomaten

26,90 Euro

Cassoulet a la Chef

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

23,50 Euro

Schweineschnitzel paniert oder unpaniert

an gebratenen Steinchampignons und Rahmsauce
mit Steakhouse Pommes frites
und buntem Beilagensalat

20,50 Euro

kleinere Portion 17,50 Euro

Lachsfilet sous vide gegart

auf Gemüse-Curry mit Kartoffelkräpfen
und Garnele im knusprigen Kartoffelmantel

28,90 Euro

Zart geschmorte Ochsenbäckchen
an Rotweinsauce und Zwiebelmarmelade
mit sautierten grünen Bohnen, Cocktail-Strauch-Tomaten
und gebratenen Kräuter-Kartoffeln
29,50 Euro

Salatvariation
Knackige Blattsalate, mediterraner Schafkäsesalat und Couscous-Salat
mit Geflügelröllchen
oder mit vegetarischen Frühlingsröllchen
22,50 Euro

Vegetarische Genuss-Momente
Herzhafte Knöpfe in Käserahm
Currygemüse-Kokos-Quiche
Gemüsenudeln
Schafkäsepraline auf fruchtigem Paprika-Chutney
19,80 Euro

„KIKOK“ Maispouardenbrust
gefüllt mit Serranoschinken an tomatisiertem Ratatouille
und Kartoffelkrapfen
25,80 Euro

Tapas

Zu beiden Tapas-Varianten reichen wir Ihnen Baguette und Salzbutter
Genießen Sie unsere Tapas als Hauptspeise oder zu zweit als Vorspeise.
(Mittwochs und sonntags bieten wir die Tapas nicht an.)

„Albondigas“ Fleischklößchen mit Chorizo
Hähnchensalat „Asia Art“
Tranchen vom gebeizten Lachs
Gebratene Garnele an Mango-Paprika-Chutney
Gemüse-Curry-Kokos-Quiche
Blätterteig gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Walnuss
Erbsencremesuppe
Gebackener Schafkäse mit Oliventapenade
Mini-Paprika gefüllt mit Couscous
Frühlingsröllchen gefüllt mit Geflügel
32,90 Euro

Vegetarisch

Gebackener Schafkäse mit Oliventapenade
Frühlingsröllchen mit Curry-Dip
Gemüse-Curry-Kokos-Quiche
Tomatenmarmelade
Spaghetti-Pesto-Salat
Erbsencremesuppe
Kichererbsen-Praline an Paprika-Chutney
Mini-Paprika gefüllt mit Couscous
Blätterteig gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Walnuss
28,50 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	36,50 Euro
Schweinesteak mit Waldpilzkruste	23,80 Euro
Kalbssteak	31,50 Euro

Dazu reichen wir Ihnen: Tomaten-Salsa und Kräuterbutter, gebratenes mediterranes Gemüse und geröstetes Ciabattabrot.

Extra:

Bunter Beilagensalat	6,00 Euro
Portion Steakhouse Pommes frites	4,80 Euro
Kartoffelecken mit Sour Cream	6,50 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

230 g saftiges Rindfleisch mit BBQ-Sauce, Cheddar- und Räucherkäse, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, gebratene Speckstreifen, Tomatenmarmelade und Kräuter-Mayonnaise
19,50 Euro

Surf & Turf-Burger im Sesam-Brioche

Zartes Hähnchenfleisch und Garnele mit Curry-Dip, Krustentier-Mayonnaise, Büffelmozzarella, Eisbergsalat, Tomatenmarmelade und junger Blattspinat
19,50 Euro

Dazu:

Portion Steakhouse Pommes frites	4,80 Euro
Kartoffelecken mit Sour Cream	6,50 Euro

**Nudeln, Nudeln, Nudeln ...
aus eigener Herstellung**

Knoblauch-Spaghetti

mit Serranoschinken,

fein abgestimmt mit Wildkräutersalat, Cocktail-Strauch-Tomaten und Grana Padano

18,50 Euro

Breite Bandnudeln

in Basilikumsauce mit Gemüsenudeln,
gebratenem Lachsfilet und Garnele

23,90 Euro

Vegetarische Spinatnudeln

mit eingelegtem Büffel-Mozzarella
und Schmorgemüse aus dem Steingut-Töpfchen

19,50 Euro

Feine Kalbsravioli

in Estragonbutter geschwenkt an weißer Tomatensauce
mit Grana Padano und Wildkräutersalat

22,50 Euro

Auch als Vorspeise 14,80 Euro

Süßes Finale

Dessertteller „Jahreszeiten“

Variation von hausgemachten Eis, Mousse, Praline, ...

14,90 Euro

Dessertvariation

für 2 Personen

23,00 Euro

Selbstgemachten Pralinen

Kleine Auswahl mit einem Espresso

13,00 Euro

Süßer kleiner Schlusspunkt

Eis und Praline

6,50 Euro