

# Speisekarte

## Starter

Brot & Butter	5,50€
Frisch gebackenes Sauerteigbrot milde Meersalzbutter	
Marinierte Oliven	5,00€
Zitrone   Knoblauch   Chili   Thymian   Rosmarin	
Gegrillte Garnelen	15,00€
Hochwertiges Olivenöl   Garnelen Knoblauch   frische Kräuter   Chili warmes, geröstetes Sauerteigbrot   Zitrone	

## Vorspeisen

Tuna Tatar	18,50€
Thunfisch   Avocado   Ponzu knuspriger Brotchip   Wildkräuter Limetten-Chili-Mayo.	
Rote-Bete-Carpaccio	15,00€
Dünne Scheiben von Roter Bete gratinierter Ziegenkäse   Blaubeeren & kandierten Walnüssen zarter Feldsalat (Vegan ⓘ mit Birne).	
Burrata	12,50€

Cremige Burrata | marinierte Tomaten  
frische Grapefruit | aromatisches Basilikumöl

## Blattwerk

Winter Salad Mix 14,00€  
Wildkräuter | Radicchio | Castelfranco | Rohkost von  
Radieschen, Karotte & Rübe | fermentierte Zwiebel  
Zitronen-Honig-Vinaigrette

Choose your Topping  
Thymian Huhn + 7,50€  
Smokey Roastbeef + 8,50€  
Zitronen Garnele + 6,00€

Feldsalat 12,50€  
Zarter Feldsalat | cremiges Kartoffel-Dressing |  
ausgelassener Schinkenspeck eingelegte Birne

Auch als Beilage erhältlich 7,50€

## Hauptgänge

Rinderrücken classic cut 34,50€  
geflammtes Rumpsteak | geträffelter  
Kartoffelstampf | zarter Bimi | aromatische  
Rosmarin-Jus

Gegrillter Pulpo | Erbsen-Minzpüree | Ajvar  
Beurre Blanc | frische Salsa Verde 24,00€

Wiener Schnitzel (Kalb) 26,50€  
Traditionell goldbraun ausgebacken |  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren  
Zitrone | Feldsalat

Pasta Aglio e Olio und ein bisschen Me(h)er 22,50€  
frische Pasta | Knoblauch-Chili-Olivenöl  
gegrillten Garnelen | Küchenkräuter

Harissa-Blumenkohl 16,50€  
Hummus | Labneh | Harissa-Mayo  
geröstete Kerne | Heidekräuteröl

## Nachspeise

Crème Brûlée 6,50€

Warmer Schokokuchen 10,50€  
Flüssiger Schokoladenkern, serviert mit  
Spekulatiuseis, Beeren & Nusscrumble.

Beispiel