



Vorspeisen / appetizer

*marinierter Büffelmozzarella
an Tomaten Rucolasalat mit Pesto*
*marinated buffalo mozzarella
with tomato rucolasalat and pesto* 9,50 €

*zitrusgebeizter Lachs
an Gurkensauce mit Avocadosorbet*
*citric pickled salmon
on cucumbersauce with avocadosorbet* 12,50 €

*Kalbs Tartar
mit frischem Bio Eigelb
verschiedenen Condiments und geröstetem Sauerteigbrot*
*veal tartar
with organic egg yolk
various condiments and crunchy sourdough bread* 13,50 €

Suppe / soup

*Tomaten Basilikumsuppe
mit Croutons, Feta und Pesto Öl*
*tomato basilsoup
with croutons, feta and pesto oil* 8,50 €

*Karotten Ingwersuppe
mit gebackenem Garnelen Wan Tan*
*carrot gingersoup
with prawn wan tan* 9,50 €



Salat / salad

Marktfrische Blattsalate mit Croutons, Sprossen und gerösteten Kernen
mit Walnussvinaigrette oder Joghurtsenf dressing
*fresh lettuce with croutons, sprouts and roasted kernels
(walnut vinaigrette or yoghurt mustard dressing)*

Kleiner Salat / *small salad* 7,50 €
Großer Salat / *big salad* 9,50 €

Wahlweise dazu / *optional:*

marinierter Feta und Oliven / *marinated feta and olives* 4,50 €
gebratene Hähnchenbrust und Pilze / *roasted chicken and mushrooms* 5,50 €
sautierte Riesengarnelen pro Garnele / *sautéed king prawn each* 2,50 €

feine Blattsalate mariniert mit Himbeervinaigrette gebackenem
Bio Hühnerei, Parmaschinken gerösteten Pinienkernen, Parmesan
und Knoblauchbaguette
*fine lettuce marinated with raspberry vinaigrette
baked organic egg, parmaham, roasted pinenuts and garlicbread* 12,50 €

Pasta / pasta

Tortellini
mit getrüffeltem Pinienkernfüllung in Gorgonzolaspinat und gehobeltem Parmesan
tortellini with truffled pinenuts filling gorgonzola spinach and sliced Parmesan 15,50 €

Hausgemachte Bandnudeln
mit Rucolapesto, Kirschtomaten geröstete Pinienkerne und Parmaschinken
homemade pasta with rucolapesto cherrytomatoes, roasted pinenuts and parmaham 19,50 €

Vegetarisch / vegetarian

Arancini
gebackene Risottobällchen gefüllt mit Erbsen
auf Tomatensugo
arancine baked risottoballs stuffed with pears on tomatocompott 14,50 €

gebackener Feta
in Ei Parmesanhülle auf Ratatouille und Kartoffel Pesto Püree
*fried feta in egg parmesanshell
with ratatouille and potato pesto puree* 16,00 €



Fisch / fish

Teriyaki Lachs

*auf sautierten Tomatenzungen und wildem Brokkoli
an Erbsenrisotto*

teriyaki salmon on sautéed tomatoes tongues wild broccoli and pear risotto

21,50 €

gegrillter Steinbutt

*mit Limettensauce auf Vichy Karotten an Weizengras Kartoffelpüree
grilled turbot with limesauce on glazed carrots and wheatgrass potato puree*

23,50 €

Dreierlei vom Thunfisch

*in Sesam gebraten, gebacken in Tempura und lauwarmer Salat
auf pikantem Sommergemüse mit gebackenen Reisbällchen*

*three kinds of tuna fried in sesame, baked in tempura, and warm salad
with piquant vegetables and baked riceballs*

26,50 €

Fleisch / meat

kross gebackener Bauch vom Iberischen Eichelschwein

*mit Selleriesauce an sautierten Kräuterseitlingen, grünem Spargel
und Serviettenknödel*

crunchy backed iberian pork belly with cellerysauce

on sautéed mushrooms, green asparagus and napkin dumplings

21,50 €

Pfeffer Steak

*mit Pfeffersauce, Speckbohnen an karamelisierten Schalotten
und Rosmarinkartoffeln*

pepper beef with peppersauce, bacon beans,

caramelized shalotts and rosemary potatoes

23,50 €

Dreierlei vom Irischen Salzwiesenlamm

*geschmorte Flaxe mit Picandou im Strudelblatt Carrée im Pistazienmantel
und Rückenstück in Pancetta mit karamelisiertem Fenchel,*

Tomatenzungen auf Auberginenchutney und Kartoffelpestopüree

three kinds of Irish salt lamb braised leg with picandou baked in swirl,

fried chop in pistachio rack fried with pancetta, caramelized fennel

tomatoes, aubergine chutney and potato pestopuree

24,50 €

gebratenes Medaillon vom Hirschkalbsrücken

mit Pekanuss Berberitzenkruste an Wacholdersauce

gebratenen Pastinaken und Kräuterseitlingen

Sauerrahmkartoffeln

fried medaillon from deer calf back with pekanut barberry crust, junipersauce

fried parsnips, mushrooms and sourcream potatoes

26,50 €



Frisch vom Grill / grilled

gegrilltes prime Rip
 pikant mariniert mit Barbecuesauce an coleslaw Salat
 und Süßkartoffelpommes
*grilled prime rib steak, spicy marinated with barbecue sauce,
 coleslaw and sweet potato fries* 16,50 €

„Burger Spezial“
 feinstes Irisches Rindfleisch im Polentabrötchen mit Mojosaucе
 Knusprigem Pancetta, Tomate, Gurke, Salat und Taleggio überbacken
 dazu Pommes
 „Burger special“
*270g finest Irish beef in sesame bun with mojo sauce, crispy pancetta, tomato, pickles,
 lettuce and scalloped with Taleggio cheese and French fries* 17,50 €

„Burger Surf'n Turf“
 gegrillter Rinderpattie und sautierte Garnelen in Briochebrötchen
 mit Trüffelmayonnaise
 Babyspinat und gebackenen violetten Kartoffeln
 „Burger Surf'n Turf“
*Grilled beef patty and sautéed prawns in brioche buns
 with truffle mayonnaise, baby spinach and baked purple potatoes* 19,50 €

Käse und Brotzeit / cheese and snacks

gebackener Ziegenkäse auf Trüffelhonig mit schwarzen Walnüssen
baked goat cheese on truffle honey and black walnuts 8,50 €

Auswahl von Französischem Rohmilchkäse
 mit Trauben, Feigen, Walnüssen und Fruchtsenf
 dazu Baguette und Butter
*choice of French raw milk cheese
 with grapes, figs, walnuts and fruit mustard
 comes with baguette and butter* 12,50 €

Italienische Brotzeit
 Italienische Wurst und Käsespezialitäten mit Rucola,
 getrockneten Tomaten, Oliven,
 dazu Baguette und Meersalzbutтер
*Italian bread time
 Italian sausage and cheese specialties with arugula,
 antipasti and olives
 comes with baguette and sea salt butter* 14,50 €



Dessert und Eis / dessert and icecream

- Ananas Carpaccio mit Minzzucker
Joghurtsauce und dreierlei Sorbet
carpaccio of pineapple
with mint sugar, yoghurt sauce and three kinds of sorbet* 7,00 €
- Variation von Matcha und Himbeere
Macarons, Cremes, Sorbet und crumble
variation of matcha and raspberries macarons, cream, sorbet and crumble* 8,50 €
- Eis und heiß
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne garniert
hot and cold
vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream on top* 7,50 €
- Schokolatraum
Schokoladeneis und Stracciatella-Eis mit Schokoladensauce
und Schokospitter, mit Sahne garniert
chocolatedream
chocolate and stracciatella ice cream with chocolatesauce
and chocolate splinters, whipped cream on top* 8,50 €
- Nussknacker
Maple Walnuteis, Haselnusseis und Pistazieneis
mit karamellisierten Haselnüssen, Pistazien und Eierlikör
garniert mit Sahne
nutcracker
maple walnut, hazelnut and vanilla icecream with caramelized hazelnuts, pistachios and egg
liqueur, whipped cream on top* 10,50 €
- Fitnessbecher
Joghurteis und Mangosorbet
mit Granatapfel Mangokompott
garniert mit Sahne
fitness cup
yoghurt ice and mango sorbet
with mango pomegranate compote
and garnish with whipped cream* 10,50 €



Empfehlung des Hauses

*Carpaccio vom Kalbsfilet
mit Rucola Salat, gehobeltem Pecorino und geschmorten Tomaten*

12,50 €

*Gebratene Seezunge
mit sautierten Nordseekrabben an Meaux Senfsauce
mit Pinienkernspinat und Kartoffelpüree*

24,50 €

*Mandel Grießknödel
mit Rhabarber Erdbeerkompott
und Rhabarbersorbet*

8,50 €

Menüpreis 37,50 €