

Unsre
Außergastronomie
ist geöffnet
am Freitag: 17-20 Uhr
am Samstag & Sonntag:
13-16 Uhr / 17-20 Uhr
Sonntag Afternoon Tea
14.00-16.30 Uhr
-wetterabhängig-
Speisekarte unter :
Menü/Speisekarte
Stand: 11.05.

Außer Haus Karte
gültig vom 12.05.-16.05.2021
aktualisiert am 11. Mai

Außerhaus- und
Lieferservice:

FR: 17-20 Uhr
SA & SO: 13-16 Uhr
17-20 Uhr

Da unsere
Außergastronomie
bei schönem Wetter
geöffnet ist, kann es
zu Einschränkungen
beim Lieferservice
kommen!
Stand: 11.05.
Ab 19. Mai wird unser
Lieferservice eigestellt

Aperitif

Cosmopolitan Cocktail
(hausgemacht, im Fläschchen abgefüllt)
(Zitronenvodka/Limettensaft/Cointreau/Cranberry Saft)
0,1l € 8,00

London Mule
(hausgemacht, im Fläschchen abgefüllt)
(Gin/spicy Ginger/Gurke/Limettensaft/+Eiswürfel)
0,2l € 8,50

Erdbeersecco / Erdbeeren / Minze /Eiswürfel
0,1l € 7,00

Menü

Spicy Tatar vom Rinderfilet
Avocado Philadelphia Creme/ Gartenkresse/ hausgebackenes Brioche
€ 14
**

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Bärlauch-Käse und Schinken
Holsteiner Spargel/ Sauce Hollandaise / Drillinge
€ 27
**

Erdbeeren & Mascarpone mit Bretonischem Crumble
-im Glas geschichtet-
€ 6
als Menü € 44 / mit Erdbeersecco € 50

Tom Kha Gai

Thailändische Kokosmilchsuppe mit Hühnchen, Pilzen, Bambus und Lauch
€ 6

Cremige Spargelsuppe mit Einlage

€ 6

Burrata

mit gehobeltem Fenchelsalat, gerösteten Koriandersamen
und karamellisiertem Grapefruitdressing **Vegetarisch**
€ 10

Große Entenfrühlingsrolle

pikant gefüllt mit Gemüse, gerösteten Erdnüssen und Sesam / Sweet Chili Sauce
€ 8

Marinierte Rohe Beete mit Honig- Fetacreme gratiniert

geröstete Nüsse, Apfel Chutney **Vegetarisch**
€ 7

Geschmortes Kalbsbäckchen in Rotweinjus

frische Kartoffelgnocchi gebraten mit grünem Spargelragout/ Champignons/Bärlauch
€ 15

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Gurkensalat / Bratkartoffeln € 18

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Spargel / Bärlauch-Hollandaise/ Drillinge € 27

Knusprige 1/2 Ente asiatisch

Wokgemüse / gebratene Thainudeln
€ 18

Knusprige 1/2 Ente deutsch

Hausgemachter Rotkohl / Kartoffelklöße und Dörrobstjus
€ 18

Cäsar's Salat

Römersalat mit hausgemachtem Parmesandressing, Croûtons und gebratenem Huhn
€ 11

Thai Style Gurkensalat

Chili / Limette / Sesam / Geröstete Erdnüsse € 5 (Beilagen Salat) **vegan**

Black Tiger Riesengarnelen (5 Stück)

Gebraten mit wildem Brokkoli, Pilzen, geröstetem Knoblauch und Schuppen
Das Ganze in Teriyaki-Cashew-Jus / gebratene Thainudeln
€ 18

Lachsfilet mit pikantem Cajungewürz Bulgur Risotto mit Pilzen und gebratenem Wildbrokkoli € 18

Lachsfilet mit pikantem Cajungewürz mit Spargel / Bärlauch-Hollandaise/ Drillinge € 28

Gnocchi Pfanne: Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit grünem Spargelragout

Champignons und Bärlauch (**vegan**)
€ 14

Pfund Spargel mit Semmelbutter, Drillinge und Bärlauch Hollandaise (**vegetarisch**)

€ 18

Frisch gerollte California Sushi:

- mit gebackener Tempura Garnele
- mit geräuchertem Tofu / Gurke / Papaya (**vegetarisch**)
- gefüllt mit Spargel/ Papaya und Wakame (**vegetarisch**)
 - mit gebratener Ente / Mango / Miso Mayonnaise
- mit schottischem Lachs/Gurkenrelish/Papaya /Tobbiko-Kaviar
 - Pulled Pork BBQ Style

pro Rolle € 10

Dessert

Warmes Schokoküchlein mit Schokoladen Ingwer Soße € 5

Kalamansi Cheesecake Tarte € 5