

SNACKS

Montag bis Sonntag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Flammkuchen mit creme fraiche A,C,G

Flamed tarte with creme fraiche and

und Grillgemüse - grilled vegetables € 13,80

und Grillgemüse und Lachs D - grilled vegetables and salmon € 13,80

und Schinken und Zwiebel - ham and onions € 13,80

und Huhn und roten Zwiebeln - chicken and red onions € 13,80

KLEINE KARTE

Dienstag bis Samstag von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Montag und Sonntag von 12:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Vorspeisen:

Beef Tatar | Hausbrioche | Trüffelmayonnaise | Kartoffelstroh |

Schmelzzwiebel | Trüffelei A,C,G,L,M,N € 22,90

beef tartare | homemade brioche buns | truffle mayonnaise | truffle egg

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert A,C,G,O *vegetarisch

french onion soup au gratin with cheese € 11,90

Kleiner gemischter Salat | Kartoffel | Gurke | Karotte |

Wildkräutersalat | Hausdressing G,M *vegetarisch € 7,50

small mixed salad | potato | cucumber | carrot | wild herb salad | house dressing

Ziegenkäse im Brickeig gebacken | Kürbis-Mango-Chutney A,C,G

*vegetarisch € 14,90

goat cheese baked in brick dough | pumpkin mango chutney

Burrata mit Rucola | Pinienkerne | Paprika-Tomaten-Marmelade

*vegetarisch A,G,L,H € 17,90

burrata with rocket | pine nuts and pepper-tomato-jam

Hauptspeisen:

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren
A,C,G,D klein € 17,80 / groß € 25,50

„wiener Schnitzel“ veal | parsley potatoes | cranberries

Tagliata di manzo von der Beiried mit Pizzeack | Rucola |
Pinienkerne | Parmesan | Balsamico-Jus A,G,H,L,M,O € 32,50

Tagliata di manzo from the sirloin, pizza slice | rocket salad | pine nuts,
parmesan | balsamico jus

Tuna Tataki mit Mango-Marillen-Chutney, Rucola, Hausdressing,
gebackenes Wachtelei A,C,D,F,G,L,N € 30,50

tuna tataki with mango and apricot chutney | rocket salad | house dressing |
baked quail egg

Rotes Curry mit Gemüse und Jasminreis A,E,F,H,L,N *vegan
red curry with vegetables and jasmine rice € 16,90

mit Huhn | chicken € 21,90

mit Tofu € 21,90

mit Rinderfilet | fillet of beef G € 24,90

mit Garnelen | prawns B € 24,90

Ceasar Salat mit Romana Herzen, Parmesan, Croutons, Avocado
A,C,G,D,M *vegetarisch € 16,90

ceasar salad with romaine lettuce, parmesan, croutons, avocado

mit Huhn | chicken sous vide gegart € 21,90

mit Garnelen | prawns B € 24,90

Beilagen:

Pommes Frites A,C,G € 5,50

Süßkartoffel Pommes | sweet potato fries A,C,G € 7,50

Beilagenänderung: Aufpreis € 2,-

Saucen

Sour Cream G	€ 2,50
Mayonnaise C,M	€ 1,50
Ketchup A	€ 1,50
Trüffel Mayonnaise I truffel mayonnaise C,M	€ 3,50
Guacamole	€ 3,50
Sesam Creme A,F,G,O	€ 3,50
Curry Sansibar A,G,L,O	€ 3,50
Limetten-Aioli G,M	€ 3,50

Dessert:

Tiramisu nach Saison – bitte fragen Sie nach unserem Angebot
tiramisu according to season – please ask for our current offer A,C,G
€ 9,90

Die 14 Allergene im Überblick

- A – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C – Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G – Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O – Schwefeldioxid und Sulfite
- P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse