

Vorspeisen

starters

Gebeizter Saibling **14,80**

**Baby Leaf Salat | Sauerrahm-Espuma | Nuss-Crunch |
Amaranth**

pickled char | baby leaf salad | sour cream espuma |
nut crunch | amaranth

Brezenknödel-Carpaccio **12,50**

**Schnittlauch | Vinaigrette | eingelegte rote Zwiebel |
Radieschen | Crème Fraîche**

carpaccio from pretzel dumpling | chives |
vinaigrette | pickled onions | radish | crème fraîche

Suppen

soups

Soljanka, dekonstruiert **9,50**

**Rind | Silberzwiebel | Paprikagel |
eingelegte, rote Zwiebeln |**

Sauerrahm | Gurke | Tomate | Pani Puri

Soljanka, deconstructed

beef | silver onion | bell pepper gel | pickled red onions |
sour cream | cucumber | tomato | pani puri

Tomatensuppe **6,80**

Rahm | Parmesan-Chip

tomato soup | cream | parmesan-chip

Salate

salads

Salatbowl mit Chicken Wings **18,80**
**Mambonito Salat | marinierte Gurken |
Kichererbsen | Karotten | Rotkohl |
Japanische Mayo | Miso-Zitronen-Dressing**
salad bowl with chicken wings
mambonito salad | pickled cucumber |
chickpeas | carrots | red cabbage | japanese mayonnaise |
miso-lemon-dressing

Salatbowl mit vegetarischen Arancini **18,80**
**Mambonito Salat | marinierte Gurken |
Kichererbsen | Karotten | Rotkohl |
Japanische Mayo, Miso-Zitronen-Dressing**
salad bowl with arancini-rice balls | mambonito salad |
pickled cucumber | chickpeas | carrots |
red cabbage | japanese mayonnaise |
miso-lemon-dressing

Hauptgerichte

main courses

Fleisch

meat

Schweinebauch frittiert **21,50**
**Dashi Jus | Semmelknödel | Kimchi | Koriander |
Quinoa | Teriyaki**
fried pork | dashi jus | bread dumpling | kimchi |
coriander | quinoa | teriyaki

Chicken Tonkatsu **19,80**
Tonkatsu Sauce | Sticky Rice | Frühlingslauch
chicken tonkatsu | tonkatsu sauce |
sticky rice | spring onion

<p>Spicy Duck Brioche Toast Kimchi Mayo Pommes Togarashi spicy duck brioche toast kimchi mayonnaise french fries togarashi</p>	17,80
<p>Tafelspitz vom Kalb Meerrettich Lauch sous vide Karotte Sellerie Lauch-Pulver Kartoffelpüree boiled beef horseradish leek (sous vide) carrot celery leek powder potato mash</p>	22,80
<p>Schnitzel vom Kalb Wiener Art Preiselbeeren Zitrone Pommes Frites veal schnitzel cranberries lemon french fries</p>	26,80
<p>Geschmorte Rinderbäckchen Jus Kimchi Kartoffelpüree Sesam Cracker braised beef cheeks jus kimchi mashed potatoes sesame cracker</p>	23,50
<p>Beefburger gebackene Zwiebelringe Cocktail-Sauce Tomate Salat Cheddar Pommes beef burger fried onion rings cocktail sauce tomato salad cheddar cheese french fries</p>	18,80
<p>Argentinisches Rinderfilet Jus cremige Polenta Baby Mais Popcorn Rosmarincracker weißer Mais Argentinian fillet of beef jus creamy polenta baby corn popcorn rosemary cracker white corn</p>	29,80

Vegan

vegan

Gebackene Gnocchi **15,50**
Tomaten-Concassée | Gran Prosociano | Basilikum-Pesto
baked gnocchis | tomato concassée | gran prosociano |
basil pesto

Beyond Burger **18,80**
Zwiebel | Cocktail- Sauce |Tomate | Salat |
Cheddar | Pommes Frites
beyond burger | onion | cocktail sauce |
tomato | salad | cheddar cheese | french fries

Kräuterseitling **16,80**
cremige Polenta | Jus | gepickelter Mais
king oyster mushroom | creamy polenta | jus | pickled corn

Fisch

fish

Heilbutt **24,80**
Muscheln | schwarze Paella | Haselnuss-crunch
halibut | mussels | black paella | hazelnut crunch

Bei Fragen zu Allergenen oder bei Unverträglichkeiten, wenden Sie sich jederzeit an unseren Service. Wir helfen Ihnen gerne!

Dessert

desserts

Weißes Schokoladenmousse japanischer Milchreis gepuffter Reis Kafir-Limetten-Sauce Pampelmuse-Sorbet White chocolate mousse japanese rice pudding puffed rice Kafir lime sauce grapefruit sorbet	13,80
Schokolade & Himbeere Dunkle Schokolade Schoko-Erde Himbeergel Himbeere Himbeer-Eis dark chocolate chocolate soil raspberry gel raspberry raspberry ice cream	12,50
Nusskracher Walnusseis Pistazieneis Haselnusseis Walnuss granola Schokosplitter „nut cracker“ walnut pistachio ice cream hazelnut ice cream walnut granola chocolate splitter	6,50
Schokolade & Banane Bananeneis Schokoladeneis Stracciatellaeis Schokoladensauce Banana ice cream chocolate ice cream stracciatella ice cream chocolate sauce	6,50
Eis Walnuss, Pistazie, Schokolade, Erdbeer, Joghurt-Waldfrucht, Griechischer Joghurt-Honig walnut, pistachio, chocolate, strawberry, yogurt- wild berry, greek yoghurt-honey	2,50
Sorbet Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht, Mango raspberry, strawberry, passion fruit, mango	2,50
Portion Sahne	1,50

SAVE THE DATE!

Unsere kommenden kulinarischen Events -
sichern Sie sich jetzt Ihre Plätze!

Sonntag, 15. März ab 11.00 Uhr

Brunch zum Start in den Frühling

Bärlauch, Rhabarber und zartes Lamm. Wir freuen uns auf den Frühling und auf Sie!

Osterfeiertage, 05. und 06. April ab 11:00 Uhr

Osterbrunch

Vielleicht hat der Osterhase ein paar Ostereier für Sie versteckt?
Osterliches Frühstücks- und Mittagsbuffet

Sonntag, 10. Mai ab 11:00 Uhr

Muttertagsbrunch

Alle wissen es: Mama ist die Beste. Um Sie gebührend zu feiern, genießt gemeinsam
unseren Brunch mit Sektfrühstück und Mittagsbuffet

Samstag, 23. Mai ab 18:00 Uhr

Start in die Grillsaison

Gemeinsamer Grillabend mit Schweinshaxn, Hähnchen und Ente vom Drehspieß.