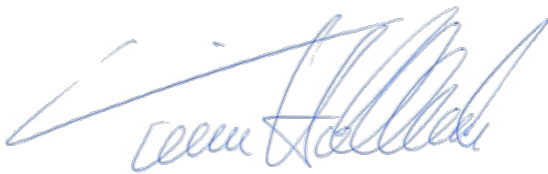


G E M E I N S A M
D E N A B E N D
G E N I E S S E N .

„Mit unserer kreativen Crossover Küche setzen mein Team und ich unseren Schwerpunkt darauf, internationale & klassische Gerichte unter Berücksichtigung der Saisonalität und Regionalität zu vereinen. Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch durch den Abend zu begleiten!“



Ihr Tim Hollweck

SAISONALE GERICHTE

VORSPESIEN

Mediterranes Tatar vom Weide Angus - Rind	10,90
<i>Rucola / Parmesanchips / Pesto - Crème fraiche rote Zwiebeln / Kirschtomaten - Vinaigrette</i>	
Teriyaki vom Thunfisch im Sesammantel	7,90
<i>Mango - Ananas - Chili Chutney / Radieschen spicy spring roll chip / Karotten / Sesamdressing</i>	
☑ ... oder mit fünf Falafel Bällchen statt Thunfisch	5,90
Feiner Frühlings - Kräutersalat mit Burrata	7,90
<i>Burrata - Crème / Waiechips / Wildkräuter Bärlauch - Vinaigrette / grüner Spargel / Tomaten</i>	

SUPPEN

Grünes Kresseschaum - Süppchen	4,90
<i>Blätterteigstange / Frankfurter „Grüne Sauce“</i>	
Tom Ka Gai	5,90
<i>Pute / Kokosmilch / Kirschtomaten / Lauchzwiebeln Chili / Kaffirlimette / Paprika / Pilze / Zuckerschoten</i>	
... mit gebratenen Garnelen am Spieß	+ 4,00

☑ Vegane Speisen

Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

H A U P T S P E I S E N

„Indische Butter Chicken Pasta“	14,90
<i>Tagliatelle Baby - Spinat Chicken Tomaten Rahm Garam Masala</i>	
🌱 Italienische Gnocchi in Tomatensugo	10,90
<i>Salsa Verde rote Zwiebeln Chicoree</i>	
... mit gebratenen Rinderstreifen	+ 5,90
„Paella“ Risotto mit Seafood	19,90
<i>Gegrillter Pulpo Jakobsmuscheln Paprika Chorizo Safran Zuckerschoten</i>	



SALATE

GEMISCHTE SALATE

*Blattsalate mit kleiner saisonaler Rohkostgarnitur
geröstete Kerne / Kracherle / wahlweise mit unserem
Hausdressing oder veganem Balsamico - Dressing*

☑ Beilagen - Salat	4,50
☑ Kleiner Salat	6,50
☑ Großer Salat	9,50
☑ ... mit gebratenen Pilzen	+ 3,00
☑ ... mit fünf Falafel Bällchen	+ 3,00
... mit gebratenen Putenstreifen	+ 3,50
... mit gebratenen Garnelen am Spieß	+ 4,00
... mit zwei kleinen, gebratenen Lachsfilets	+ 4,90
... mit Parmesankäse	+ 1,20

SICHTWERKSALATE

*gebratenes Lachsfilet / gebratene Pute / gegrillte Garnele
auf Blattsalat / garniert mit Parmesan / geröstete Kerne
Kracherle / wahlweise mit unserem Hausdressing oder
veganem Balsamico - Dressing*

Beilagen - sichtwerksalat	10,50
Kleiner sichtwerksalat	12,50
Großer sichtwerksalat	15,50

☑ Vegane Speisen

Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

SICHTWERK CLASSICS

VOM RIND UND SCHWEIN

Argentinisches Rumpsteak ca. 250g <i>Weide Angus - Rind Gemüse garnitur Kräuterbutter</i>	24,90
Argentinisches Filetsteak ca. 200g <i>Weide Angus - Rind Gemüse garnitur Kräuterbutter</i>	25,90
Schnitzel „Wiener Art“ ca. 200g <i>vom Schwein aus Deutschland Zitrone</i>	9,90
Cordon Bleu ca. 220g <i>vom Schwein aus Deutschland Schinken Gruyere Zitrone</i>	15,50
☑ ... mit Klebreis	+ 2,50
☑ ... mit rustikalen Pommes Frites	+ 2,90
... mit Folienkartoffel und Sour Cream	+ 2,90
... mit hausgemachten Knöpfle	+ 3,50
☑ ... mit leichtem Wokgemüse	+ 3,50
... mit Beilagen - Salat	+ 4,50
☑ ... mit Süßkartoffel - Fries	+ 4,60
... mit hausgemachter Braten-, Rahm- oder Pfeffersoße	+ 1,50
... mit hausgemachter Trüffelmayonnaise	+ 1,50
... mit hausgemachter Kräuter - Sour Cream	+ 1,5

☑ Vegane Speisen

Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

GEFLÜGEL UND FISCH

Gebratene Maishähnchenbrust „supreme“ <i>aus Frankreich Gemüse garnitur Kräuterbutter</i>	12,90
Steak vom norwegischen Lachs <i>auf der Haut gebraten Gemüse garnitur Kräuterbutter</i>	14,90
☑ ... mit Klebreis	+ 2,50
☑ ... mit rustikalen Pommes Frites	+ 2,90
☑ ... mit Folienkartoffel und Sour Creme	+ 2,90
... mit hausgemachten Knöpfle	+ 3,50
☑ ... mit leichtem Wokgemüse	+ 3,50
... mit Beilagen - Salat	+ 4,50
☑ ... mit Süßkartoffel - Fries	+ 4,60
... mit hausgemachter Braten-, Rahm- oder Pfeffersoße	+ 1,50
... mit hausgemachter Trüffelmayonnaise	+ 1,50
... mit hausgemachter Kräuter - Sour Cream	+ 1,50
☑ ... mit hausgemachter Avocado „Guacamole“	+ 2,50

☑ Vegane Speisen

Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

A U S D E M W O K

☑ Saisonales Gemüse	10,90
<i>Gelbe Curry - Karotten - Kokossauce / Klebreis Dukkah / Radieschen</i>	
☑ ... mit fünf Falafel - Bällchen	+ 3,00
... mit Putenstreifen ca. 100g	+ 3,50
... mit gebratenen Garnelen am Spieß	+ 4,00
... mit gebratenen Streifen vom Angusrind	+ 5,90

K I D S C O R N E R

Kinder - Schnitzel ca. 90g	6,90
<i>vom Schwein aus Deutschland / Pommes / Zitrone</i>	
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce	7,50
<i>gebratenes Putenfleisch ca. 100g / Reis</i>	
Kleine Waffel mit Vanilleeis	4,90
<i>mit Sahne</i>	

☑ Vegane Speisen

Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

DESSERT

SÜSSES UND FRUCHTIGES

- Erdbeer - Rhabarber - Vanille - Tarte 6,90
Meringue / Tonkabohnen - Sauce
- ☺ Kokos Panna Cotta „Pina Colada“ 6,90
karamellisiertes Ananasragout / Minz - Pesto
Weißer Rum / Granitee
- „Frühlingswiese“ 7,90
Himbeersponge / Cassis - Johannisbeeren - Sud
Parfait aus weisser Schokolade und Holunderblüte
- Eiscreme pro Kugel 1,50
Vanille / Schokolade
Stracciatella / Erdbeer
- ☺ Sorbets aus Frankreich pro Kugel 1,90
Cassis / Zitrone / Blutorange

☺ Vegane Speisen

Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

SNACKS & CO

SALZIGES ZUM NASCHEN

Bar - Snack - Mix	3,00
<i>Erdnüsse / Nic - Nacs / salziges Minigebäck</i>	
🌱 Nachos mit Tomatensalsa	4,80
<i>gesalzene Mais - Chips</i>	

🌱 Vegane Speisen

Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Danke, dass Sie unser Team auf Ihre Unverträglichkeit hinweisen.

LAKTOSEFREIE SPEISEN

LAKTOSEFREIE VORPEISEN

Teriyaki vom Thunfisch im Sesammantel <i>Mango - Ananas - Chili Chutney Radieschen spicy spring roll chip</i>	7,90
... oder vegan mit fünf Falafel - Bällchen	5,90
Tom Ka Gai Süppchen <i>Pute Kokosmilch Kirschtomaten Lauchzwiebeln Chili Kaffirlimette Paprika Pilze Zuckerschoten</i>	4,90
... mit gebratenen Garnelen am Spieß	+ 4,00

GEMISCHTE SALATE

<i>Blattsalate mit saisonaler Rohkostgarnitur geröstete Kerne Kracherle wahlweise mit unserem Hausdressing oder veganem Balsamico - Dressing</i>	
Beilagen - Salat	4,50
Kleiner Salat	6,50
Großer Salat	9,50
... mit gebratenen Pilzen	+ 3,00
... mit fünf Falafel - Bällchen	+ 3,00
... mit gebratenen Putenstreifen	+ 3,50
... mit gebratenen Garnelen am Spieß	+ 4,50
... mit zwei kleinen, gebratenen Lachsfilets	+ 4,90

 Vegane Speisen

Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

LAKTOSEFREIE
HAUPTSPESIEN

Italienische Gnocchi in Tomatensugo <i>Salsa Verde / rote Zwiebeln / Chicoree</i> ... mit gebratenen Rinderstreifen	10,90 + 5,90
Saisonales Gemüse aus dem Wok <i>Gelbe Curry - Karotten - Kokossauce / Klebreis Dukkah / Radieschen</i> ... mit fünf Falafel - Bällchen ... mit Putenstreifen ca. 100g ... mit gebratenen Garnelen am Spieß ... mit gebratenen Rinderstreifen	10,90 + 3,00 + 3,50 + 4,00 + 5,90
Argentinisches Rumpsteak ca. 250g <i>Weide Angus - Rind / kleine Gemüse garnitur</i>	24,90
Argentinisches Filetsteak ca. 200g <i>Weide Angus - Rind / kleine Gemüse garnitur</i>	25,90
Steak vom norwegischen Lachs <i>auf der Haut gebraten / kleine Gemüse garnitur</i> ... mit rustikalen Pommes / Klebreis ... mit Süßkartoffel - Fries / Beilagen - Salat ... mit leichtem Wok Gemüse ... mit hausgemachter Bratensoße ... mit hausgemachter Trüffelmayonnaise ... mit hausgemachter Avocado „Guacamole“	14,90 + 2,90 + 4,50 + 3,50 + 1,50 + 1,50 + 2,50



LAKTOSEFREIE DESSERTS

Kokos Panna Cotta „Pina Colada“ 6,90
*karamellisiertes Ananasragout | Minz - Pesto
weißer Rum | Granitee*

Sorbet *pro Kugel* 1,90
Cassis | Zitrone | Blutorange

 Vegane Speisen

Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Danke, dass Sie unser Team auf Ihre Unverträglichkeit hinweisen.

GLUTENFREIE SPEISEN

GLUTENFREIE VORSPEISEN

Mediterranes Tatar vom Weiderind 10,90

*Rucola | Parmesanchips | Pesto - Crème fraîche
rote Zwiebeln | Kirschtomaten - Vinaigrette*

Tom Ka Gai Süppchen 5,90

*Pute | Kokosmilch | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln
Chili | Kaffirlimette | Paprika | Pilze | Zuckerschoten*

... mit gebratenen Garnelen am Spieß + 4,00

GEMISCHTE SALATE

*Blattsalate mit saisonaler Rohkostgarnitur | geröstete Kerne
wahlweise mit unserem Hausdressing oder veganem
Balsamico - Dressing | Bitte **ohne Kracherle** bestellen*

Beilagen - Salat 4,50

Kleiner Salat 6,50

Großer Salat 9,50

... mit gebratenen Pilzen + 3,00

... mit gebratenen Putenstreifen + 3,50

... mit gebratenen Garnelen am Spieß + 4,00

... mit zwei kleinen, gebratenen Lachsfilets + 4,90

... mit Parmesankäse + 1,20



Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.

Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

SICHTWERKSALATE

*gebratenes Lachsfilet / gebratene Pute / gegrillte Garnele auf grünem Blattsalat / garniert mit Parmesan / geröstete Kerne / wahlweise mit unserem Hausdressing oder veganem Balsamico - Dressing / Bitte **ohne Kracherle** bestellen*

Beilagen - Sichtwerksalat	10,50
Kleiner Sichtwerksalat	12,50
Großer Sichtwerksalat	15,50

GLUTENFREIE HAUPTSPESIEN

Argentinisches Rumpsteak ca. 250g 24,90
Weide Angus - Rind / Gemüse garnitur / Kräuterbutter

Argentinisches Filetsteak ca. 200g 25,90
Weide Angus - Rind / Gemüse garnitur / Kräuterbutter

Gebratene Maishähnchenbrust „supreme“ 12,90
aus Frankreich / Gemüse garnitur / Kräuterbutter

Steak vom norwegischen Lachs 14,90
auf der Haut gebraten / Gemüse garnitur / Kräuterbutter

... mit rustikalen Pommes Frites / Klebreis	+ 2,90
... mit Folienkartoffel und Sour Cream	+ 2,90
... mit leichtem Wokgemüse	+ 3,50
... mit Süßkartoffel - Fries	+ 4,60



Unsere Küche ist ein handwerklicher Betrieb und arbeitet mit Schalenfrüchten, Milchprodukten und Mehl.
Alle Speisen können somit Spuren von Nüssen, Milch und Gluten enthalten.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Saisonales Gemüse aus dem Wok	10,90
<i>gelbe Curry - Karotten - Kokossauce Klebreis Dukkah Radieschen</i>	
... mit Putenstreifen ca. 100g	+ 3,50
... mit gebratenen Garnelen am Spieß	+ 4,00
... mit gebratenen Streifen vom Angusrind	+ 5,90
„Paella“ Risotto mit Seafood	19,90
<i>gegrillter Pulpo Jakobsmuscheln Paprika Chorizo Safran Zuckerschoten</i>	

GLUTENFREIE DESSERTS

Kokos Panna Cotta „Pina Colada“	6,90
<i>karamellisiertes Ananasragout Minz- Pesto weißer Rum Granitee</i>	
Eiscreme	<i>pro Kugel</i> 1,50
<i>Vanille Schokolade Stracciatella Erdbeere</i>	
Sorbets aus Frankreich	<i>pro Kugel</i> 1,90
<i>Cassis Zitrone Blutorange</i>	

