

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 Küche setzen wir unseren Schwerpunkt darauf, internationale & klassische Gerichte unter Berücksichtigung der Saisonalität und Regionalität zu vereinen. Wir freuen uns darauf, Sie durch den Abend zu begleiten!“

 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

VORSPEISEN

Rucola mit Schafskäse € 6,50

*Eingelegtes Gemüse / Rucola / Schafskäse /
Balsamico - Honig - Dressing*

Weinempfehlung: Roséwein

 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.

S I C H T W E R K

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



S A L A T E

-  Gemischter Blattsalat mit saisonaler
-  Rohkostgarnitur
-  geröstete Kerne | Kracherle | Parmesan |
*wahlweise mit unserem Hausdressing oder
veganem Balsamico Dressing*

-  Grüner Salat
-  geröstete Kerne | Kracherle | Parmesan |
*wahlweise mit unserem Hausdressing oder
veganem Balsamico Dressing*

<i>Großer Salat</i>	€ 8,50
<i>Kleiner Salat</i>	€ 5,50
<i>Beilagensalat</i>	€ 4,00

zusätzlich:

-  saisonales Wok - Gemüse + € 4,00
- gebratene Putenstreifen + € 4,00
- gebratenes Lachsfilet + € 6,00
- gebratene Garnelen am Spieß + € 6,00
-  gebratene Pilze + € 3,00
- gebratene Rinderstreifen + € 6,00

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc

GLUTENFREIE SALATE bitte ohne Kracherle bestellen

 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.

P A S T A

Pasta vegetarisch € 14,00
Pasta | Pesto | Cherrytomaten | Petersilie

Getränkeempfehlung: Thomas Henry Cherry Blossom, optional mit Gin

Seafood Spaghetti mit Safran - Sauce € 24,00
*Schwarze Spaghetti | Safran - Sauce
Meeresfrüchte | Cocktailtomaten*

Weinempfehlung: Chardonnay

A U S D E M W O K

Thai Curry € 14,00
 *Red Curry | Kokossauce | Reis*
 *Saisonales Gemüse*

Empfehlung: Muskat - Ottonel, Mango-/Lichisaft

zusätzlich:



gebratene Putenstreifen	+ € 4,00
gebratenes Lachsfilet	+ € 6,00
gebratene Garnelen am Spieß	+ € 6,00
gebratene Rinderstreifen	+ € 6,00

 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.

F I S C H

-  Steak vom norwegischen Lachs € 18,00
auf der Haut gebraten | Kräuterbutter
 *saisonaler Gemüse | Reis*



Weinempfehlung: Riesling, Weinschorle weiss

V O M R I N D U N D S C H W E I N

- Schnitzel „Wiener Art“ €13,00
vom Schwein aus Baden-Württemberg
Pommes | Zitrone

Getränkeempfehlung: Grauburgunder, Kölsch,
Sprite, Spicy Ginger

- Kinderportion Schnitzel mit Pommes € 8,00

-  Argentinisches Filetsteak € 33,00
Weide Angus - Rind
 *saisonaler Gemüse - Garnitur*
Pommes | Kräuterbutter

Weinempfehlung: Cabernet Cuvée, Salento

**LAKTOSEFREI bitte Filetsteak und Lachssteak ohne
Kräuterbutter bestellen**

 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

BEILAGEN

✓ Reis	€ 4,00
✓ Pommes Frites	€ 4,00
✓ Süßkartoffel - Fries	€ 5,00
✓ Rosmarin - Drillingen	€ 4,00
✓ saisonales Wok - Gemüse	€ 4,00
✓ gebratene Pilze	€ 3,00
✓ Beilagensalat	€ 5,00
gebratene Putenstreifen	+ € 4,00
gebratenes Lachsfilet	+ € 6,00
gebratene Garnelen am Spieß	+ € 6,00
gebratene Rinderstreifen	+ € 6,00
hausgemachter Rahmsauce	€ 2,00
hausgemachter Kräuter - Sour Cream	€ 2,00
hausgemachter Trüffelmayonnaise	€ 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.

SICHTWERK

DESSERT

SÜSSES UND FRUCHTIGES

Chia-Kokos-Pudding € 7,00
Chia | Kokosmilch | Früchteragout

Getränkeempfehlung: Sherry, Grünen Tee

Kardamon Crème Brûlée € 8,50
*Crème Brûlée | Tonkabohnen |
Kardamon | Früchteragout*

Getränkeempfehlung: Sherry, Portwein



Eiscreme *pro Kugel* € 2,00
*Vanille | Schokolade | Walnuss
Stracciatella*



Sorbets aus Frankreich *pro Kugel* € 2,00
Cassis | Zitrone | Orange



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.

S I C H T W E R K
L O U N G E - T H E K E

Oliventapenade mit Baguette	€ 5,00
🌱 Süßkartoffel - Fries	€ 5,00
🌱 Pommes Frites	€ 4,00
zusätzlich:	
hausgemachter Kräuter - Sour Cream	€ 2,00
hausgemachter Trüffelmayonnaise	€ 2,50
Ketchup Mayonnaise	€ 1,00

🌱 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.