

Vorspeisen

Oktopus Carpaccio / Mandarine-bio Olivenöl / Ruccola / Balsamico.....	11.5
Gebratene Gänseleber / flambierte Calvados-Äpfel / Walnüsse	17.5

Salate

Starter / Main

Rucolasalat / warmer Ziegenkäse / geröstete Macadamia Nüsse	8.5	14.5
Caesar Salat / Romana-Salat / Parmesan / Sesam / Caesar Dressing.....		9.5
Caesar Salat / Romana-Salat / organic chicken / Parmesan / Sesam / Caesar Dressing.....		15.5

Suppe

Karotte-Ingwersuppe / Kokosnussesoppe / Garnele / rote Chilifäden.....	7.5
--	-----

Schwein

Grobe Bratwurst / Schwarzwald / Kartoffelstampf / Röstzwiebelsoße / Senf	9.5
Badisches Scheufele / Semmelknödel / hausgemachte Biersoße / Weinkraut	16.5

Iberico Schwein

Iberico Schwein (Pluma Bellota) / von freilaufenden iberischen Schweinen mit Eichelernährung
angebraten / medium-rare / Paprika Salsa / Parmesangratin 23.5

Lamm

Weidelamm / Rosmarinkruste / Thymianjus / mediterranes Gemüse / Parmesangratin 26.5

Kalb / Rind

Geschmortes Kalbsbäckchen / Kartoffelstampf / Spätburgundersoße / Möhren 21.5

Rumpsteak (ca. 300gr.) / Black Angus / Zitronenmeersalz / Pommes Frites 24.5

Fisch

Asia Gamba / Garnelen / asia Gemüse / rotes Curry / Kokosmilch / Jasminreis 17.5

Dorade vom Grill / filetiert / mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln 19.5

Geflügel

Ente / konfierte Entenkeule / Rahmwirsing / Semmelknödel 22.5

Vegetarisch / Vegan

Rahmschwammerl / Semmelknödel / Pilze / Schmand / Schnittlauch..... 14.5

Asia Gemüse / rotes Curry / Kokosmilch / Jasminreis 15.5

Trüffelpasta / Tagliatelle / mediterranes Gemüse / gehobelte Trüffelspäne..... 19.5

Dessert

Andalusische Mandeltorte / Vanillesahne 4.5

Zwei Schokoladentörtchen / flüssiger Kern / Vanillesahne 7.5

Crème Brûlée / gebrannte Vanillecreme / Karamelleis mit Salzbuter 8.5

Beilagen

Jasminreis / Duftreis	2.5
Pommes Frites.....	3.5
Hausgemachter Kartoffelstampf	3.5
Hausgemachter Semmelknödel	3.5
Parmesangratin	3.5
Rosmarinkartoffeln mit schwarzen Oliven	3.5

Herkunft / slowmeat

Wir möchten Ihnen, soweit uns möglich, frische Zutaten servieren, welche aus weitgehend artgerechter Haltung und kurzen Wegen zu uns gelangen. Deshalb arbeiten wir mit regionalen Lieferanten und slowmeat ® zusammen. slowmeat ® steht für eine Rückbesinnung auf alte Werte im Umgang mit Fleischprodukten in Anlehnung an SLOW FOOD ®.