

Winterangebote

- Zwiebelsüppchen auf französische Art überbacken**  **6,90 €**
Onion soup baked the french way als Hauptgericht **9,90 €**
- Cremige Süßkartoffelsuppe**  **6,90 €**
mit Kokosmilch & Ingwer, garniert mit knusprigen Süßkartoffelchips als Hauptgericht **9,90 €**
Sweet potatoe soup with coconut milk and ginger
- Gnoccis mit Rosenkohl**  **13,90 €**
in Rahmsauce, dazu Kirschtomaten und Walnüsse
Gnocchi with brussels sprouts in cream sauce with cherry tomatoes and walnuts
- Falafel in herzhafter Tomatensauce**  **11,90 €**
begleitet von Vollkornreis und einem Beilagensalat
Falafel in a hearty tomato sauce with rice and small side salad
- Bandnudeln Bellini - Lachs liebt Pasta – Pasta liebt Lachs** **15,90 €**
Pasta & Lachs in cremiger Sahnesauce mit Brokkoliröschen
Pasta and salmon in a creamy sauce with broccoli florets
- Kokos-Gemüse-Curry** **12,90 €**
ein Klassiker der asiatischen Küche, dazu reichen wir Basmatireis
Coconut and vegetable curry served basmati rice
- Ofengulasch vom Sojafleisch**  **14,90 €**
mit Pflaume, dazu Tagliatelle
Goulash (soja stripes) with prunes, served with pasta tagliatelle
- Salatkomposition**  **15,90 €**
mit hauseigener Agavensirup-Senf-Vinaigrette und Walnüssen
mit Hähnchenbruststreifen oder Sojastreifen Hähnchen-Art
Seasonal Salalad with with homemade agavesirup-mustard-vinaigrette, served with slices of chicken breast or soy slices (chicken style) and walnuts



rein pflanzlich



regional

Hauptgerichte

Für Gourmets... Tellerrand „Burger de Luxe“ 14,90 €

Fein gewolfte Beef vom Angus serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges

“Burger de Luxe” Beef patty, tomato and cucumber served with steakhouse fries or wedges

Schweineschnitzel Wiener Art  13,90 €

oder **Schnitzel auf Sojabasis**  10,90 €

mit Röstkartoffeln oder Steakhouse-Pommes, dazu wahlweise:

Pfeffersauce oder gebratenen Pilzen und Zwiebeln

Classic breaded pork cutlet with fried potatoes or steakhouse fries and your choice of:

Pepper sauce, mushroom sauce or red pepper-onion sauce

Barbecue Burger  13,90 €

*Saftiger Pflanzenpatty auf knackigem Blattsalat, Tomaten und Gurken,
dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*Juicy, plant based burger served on a crusty bun with salad, tomato and cucumbers;
choose from steakhouse fries or wedges*

Lachsburger 14,90 €

*Saftiger Lachspatty aus 100 % reinem Filet, Wakame Seegrassalat
und Remouladensauce, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*Salmon burger - Patty made of 100% salmon filet, sauce remoulade,
served with steakhouse fries or wedges*

Kleiner Beilagensalat  3,90 €
Small side salad

Mayonnaise  oder Ketchup 
0,50 €

 rein pflanzlich  regional

Grillteller (Geflügel – Schwein – Rind) 24,90 €
in Begleitung von Kartoffelspalten und Grilltomate, dazu ein kleiner Beilagensalat
Mixed grill plate with potatoes, grilled tomato and a small side salad

Geräucherter Lachs 13,90 €
begleitet von Kartoffelrösti und Sahnerrettich an Salatgarnitur
Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish

Spaghetti mit veganer Bolognese  11,90 €
Für Fans der italienischen Küche
Spaghetti with vegan Bolognese

Penne all'arrabbiata  9,90 €
Penne in pikanter Sauce mit Chili, Knoblauch und Tomaten
Penne in a spicy tomato sauce with garlic and chili

Genuss zum Schluss

Vanilleeis mit heißen Kirschen 5,90 €
Vanilla ice cream with hot cherries

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Nüssen 5,90 €
Vanilla ice cream with chocolate sauce and nuts

Schwarzwälderkirschtorte  4,90 €/Stück
Black forest cake

Hausgemachtes Eis  1,50 € pro Kugel
Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot
Homemade ice cream, different variety – please ask our service staff for the daily offer