






Kürbis & Co...unsere Herbst-Highlights *im September und Oktober*

Kürbis-Creme-Süppchen  **6,90 €**
mit Kokosmilch, Ingwer und seinem Öl *als Hauptgericht 9,90 €*
Pumpkin cream soup with coconut milk, ginger and pumpkin oil

Eleganter Herbstsalat  **13,90 €**
mit karamellisierten Kürbisspalten und Birnen
Seasonal salad with caramelized pumpkin and pears

Pasta-Penne-Rigate  **13,90 €**
mit gebratenem Kürbis und Jungzwiebeln in Begleitung von Champignons
Penne pasta with fried pumpkin, onions and champignons

Kürbiscurry  **14,90 €**
mit gerösteten Cashewkernen, dazu Basmatireis
Pumpkincurry with cashews, served with basmati rice

Ofengulasch vom Sojafleisch  **14,90 €**
mit den Gemüse-Stars des Herbstes „Kürbis und Pflaume“, dazu Tagliatelle
Goulash (soja stripes) with pumpkins and prunes, served with pasta tagliatelle

Zwei Schweinefiletmedaillons mit Kürbiskernkruste  **22,90 €**
in eigener Sauce, dazu Kartoffel-Gemüse-Beilage
Two pork filets with their own sauce, served with potatoes and vegetables


Aus Fluss und Meer...Zanderfilet **22,90 €**
*in Begleitung von karamellisierter Buttersauce mit Thymian, Rotwein
und Portwein, dazu reichen wir Petersilienwurzelpürree*
Pikeperch with caramelized butter sauce with thyme, wine, served with parsley root purree

Dessert

Geliebter Klassiker...hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte  **4,90 €**
Homemade black forest cake

Walnussglück...Wallnusseis mit beschwipsten Pflaumen **6,90 €**
Walnut ice cream with hot plums

Suppen & Salate

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Gemüse  **5,90 €**

Traditional beef broth with royale and vegetables als Hauptgericht **8,90 €**

Salatkomposition

mit hausgener Agavensirup-Senf-Vinaigrette und Walnüssen
mit Hähnchenbruststreifen

15,90 €

*Seasonal salad with with homemade agavesirup-mustard-vinaigrette,
served with slices of chicken breast and walnuts*

Falafel Bowl

13,90 €

Falafelbällchen mit Tabinidressing auf Salat, dazu Kürbisspalten, Kichererbsen,
Rote Beete und Möhren

Falafel bowl with tabinidressing on salad, with pumpkin, chick peas, red beet and carrots

Kleiner Beilagensalat

3,90 €

Small side salad

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet Toskana **15,90 €**
auf Rucolasalat mit Rosmarin-Kartöffelchen

Mediterranean chicken breast on arugula salad served with rosmarin potatoes

Für Gourmets... Tellerrand „Burger de Luxe“ **14,90 €**
Fein gewolfenes Beef vom Angus serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges

“Burger de Luxe” Beef patty, tomato and cucumber served with 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

Schweineschnitzel Wiener Art  **13,90 €**
oder Schnitzel auf Sojabasis  **10,90 €**

mit Röstkartoffeln oder Steakhouse-Pommes, dazu wahlweise: Pfeffersauce, Pilzrahmsauce oder pikante Paprikasauce

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 knackigen 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

Mayonnaise  oder Ketchup 
0,50 €

 rein pflanzlich  regional

Rumpsteak vom Angus 26,90 €

oder **Mühlensteak auf Sojabasis**  14,90 €

begleitet von wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce,
dazu reichen wir Röstkartoffel und einen Salat der Saison

Rumpsteak (200g) with pepper sauce or herb butter, fried potatoes and a side salad

Falafel in herzhafter Tomatensauce  11,90 €

begleitet von Basmatireis und einem Beilagensalat

Falafel in a hearty tomato sauce with basmati rice and small side salad

Linsen-Bolognese  11,90 €

mit Tomaten und Kräutern auf Spaghettinis

Lentil bolognese with tomatoes and herbs and spaghettinis

Gebratene Schollenfilets mit Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat 17,90 €

Fried plaice fillet with fried potatoes and small side-salad

Genuss zum Schluss

Schokomousse mit frischen Erdbeeren  6,50 €

Chocolate-mousse with fresh strawberries

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