






## **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*



rein pflanzlich



regional

## 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*