

Menü / Menu

„Unsere Leidenschaft ist Essen - der Glaube, dass gutes Essen mit gesunden Erlebnissen verbunden werden kann, wobei die frischesten und hochwertigsten Zutaten verwendet werden.“

“Our passion is food - the belief that great food can be coupled with healthy experiences using the freshest and highest quality sourced ingredients.”

Speisekarte gültig am Abend: Montag-Mittwoch, Freitag & Samstag

Speisekarte gültig am Mittag: Sonntag

Vorspeisen / Starters

BIRNE & PICANDU / PEAR & PICANDU (1,3) 11,60

In Rotwein Poachierte Birne, Ziegenkäse, Pekannuss, Calamanasi Gel, Frisee Blätter
Red Wine Poached Pear, Goat Cheese, Pecan Nut, Calamansi Gel, Frisee Leaves

ESCARGOT TIGER GARNELEN / ESCARGOT TIGER PRAWNS (1,2,10) 13,40

Knoblauch Kräuter-Butter Garnelen Mit Baguette/Butter Garlic Prawns With Baguette

ESCARGOT RINDERFILET / ESCARGOT BEEF TENDERLOIN (1,2) 14,30

Knoblauch Kräuter-Butter Rinderfilet Mit Baguette/Butter Garlic Beef Tenderloin With Baguette

Suppe / Soup

TAGESSUPPE / SOUP OF THE DAY (1) 6,20

Chef's Spezial / Chef's Special

Unser Chef Shyam kocht für Sie aus seiner Heimat Kerala

(Kerala ist ein südlichster Staat in Indien, an der Malabar Küste).

KERALA STYLE HÜHNCHEN KURMA/ KERALA STYLE CHICKEN STEW (1,2,3) 26,00

Cashew Nüsse, Kokosnussmilch, Ghee Reis, Papad, Pickle, Raita (Milde Schärfe) /
Cashew Nuts, Coconut Milk, Ghee Rice, Papad, Pickle, Raita (Mild Spiciness)

KERALA STYLE GEMÜSE KURMA/ KERALA STYLE VEGETABLE STEW (1,2,3) 22,40

Cashew Nüsse, Kokosnussmilch, Ghee Reis, Papad, Pickle, Raita (Milde Schärfe) /
Cashew Nuts, Coconut Milk, Ghee Rice, Papad, Pickle, Raita (Mild Spiciness)

1)Lactose 2) Gluten 3) Nuss 4) Senf 5) Eier 6) Fisch 7) Sojabohnen 8) Sesamsamen 9) Sellerie 10) Weichtiere

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Dear Guest, please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies.

Hauptgang / The Main Event

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI ALLA CHITARRA/ SPAGHETTI ALLA CHITARRA (1,2,3,5)	18,80
Pesto, Burrata, Kirschtomaten, Mandelflocken/ Homemade Spaghetti, Pesto, Burrata, Cherrytomato, Almond Flakes	
LACHSFILET/ SALMON (1,5,6)	24,20
Gnocci, Geröstete Schwarzwurzel, Granatapfel/ Gnocci, Roasted Salsify, Pomegranate	
FORELLE MÜLLERINEN ART/ TROUT MÜLLERINEN STYLE (1,2,6)	25,10
Petersilienkartoffeln, Kleiner Salat, Zitronenbuttersoße/ Parsley Potatoes, Small Mixed Salad, Lemon Butter Sauce	
HIRSCHROLLBRATEN/ ROASTED VENISON ROLL (1,2,5,9)	26,00
Herzoginkartoffel, Apfelrotkohl, Pfeffer Soße/ Herzogin Potatoe, Apple Red Cabbage, Pepper Sauce	
SCHWEINELENDE / PORK LOIN(1,9)	22,40
Waffelkartoffeln, Pilzrahmsoße/ Waffle Potatoe, Mushroom-Cream-Sauce	
SPANFERKELBRATEN/ ROASTED SUCKLING PIG ROLL (1,2,5,9)	24,20
Semmelknödel, Kleiner Salat, Pfeffer Soße/ Bread Dumplings, Small Mixed Salad, Pfeffersoße	
TAFELSPITZ/ TAFELSPITZ (1)	25,10
Petersilien Kartoffel, Sahne-Meerrettich Soße, Frischer Meerrettich/ Boiled Beef, Parsley Potatoes, Creamy Horse Radish Sauce, Fresh Horse Radish	
KALBSGESCHNETZELTES/ SLICED VEAL (1,2,5,9)	26,00
In Rahmsoße, Spätzle, kl. Gem. Salat / In a Creamy Sauce, Spätzle, Small Mixed Salad	
RUMPSTEAK- ARG./ RUMP STEAK-Arg. (200g) (1,9)	28,80
Pommes, Röstzwiebel, Pilzrahmsoße/ French Fries, Roasted Onion, Mushroom-Cream-Sauce	

Beilagen / Side Dishes

BEILAGEN SALAT/ MIXED LEAVE SALAD (4)	SPÄTZLE/ SPÄTZLE (1,2,5)	4,40
POMMES/ FRENCH FRIES	GHEE REIS/ GHEE RICE (1)	4,40

Nachtsch / Dessert

RICOTTA PISTAZIEN TORTE/ RICOTTA PISTACHIO CAKE (1,2,3,5)	7,10
Ruby Schokoladen Ganache, Pistazien Gelato/ Ruby Chocolate Ganache, Pistachio Gelato	
HEISSE LIEBE/ HOT LOVE (1,2)	6,20
Heisse Himbeeren, Vanille Eis & Crème Chantilly / Hot Raspberries, Vanilla Ice Cream & Chantilly Cream	

1)Lactose 2) Gluten 3) Nuss 4) Senf 5) Eier 6) Fisch 7) Sojabohnen 8) Sesamsamen 9) Sellerie 10) Weichtiere
 Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
 Dear Guest, please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies.