



# Menu

## APERITIF

Ramazotti Fresco  
mit Tonic Water & Thymian

10,50

## VORSPEISEN

### HALLOUMI FEIGENSALAT

F,Gb

Wildkräuter-Feldsalat mit Feigen, gegrilltem  
Halloumi, italienischem Landschinken, Walnüssen,  
Balsamico und Olivenöl

14,50

### COLORFUL AUTUMN BOWL

E,K

Salatmix, Langkorn-Wildreis, Tomaten, Gurke,  
Möhren, Brokkoli, rote Beete, Edamame,  
Rosenkohl & Honey-Ranch-Dressing (pikant)  
+ Hähnchenbrust gegrillt ca. 100g\*

11,50  
6,90

## HAUPTGERICHTE

### HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL

8,Aa,F,I,K

mit Petersilienkartoffeln, Bregenwurst & Senf.  
+ Kasseler Nacken gegrillt ca. 150g\*

18,90  
7,50

### PALAVRION BEEF CUT

Deutsche Färsche, low & slow“ medium gegart, am Stück  
gegrillt und geschnitten serviert, inkl. 1 Grillsauce

Lady's cut ca. 200g\*

Gentlemen's cut ca. 300g\*

24,50  
36,50

### PIZZA GRÜNKOHL

8,Aa,F,K

Crème fraîche, Grünkohl, Bregenwurst & Senf.

16,50

## DUBAI SCHOKO TIRAMISU

Aa,E,F,Gg

Löffelbiskuit getränkt mit Espressomilch,  
Mascarponecrème, Kadayif-Pistaziencrème,

Kuvertüre und gehackte Pistazien

4,50

\*Rohgewicht

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft über die enthaltenen  
Allergene und Zusatzstoffe. Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.