



Menu

APERITIF

Ramazzotti 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.