

## Vorspeisen

- Aromatisches Rauchlachstatar mit mariniertem Pflücksalat, eingelegten roten Zwiebeln und frischer Senfcreme* 15  
Smoked salmon tatar with marinated leaf salad, pickled red onions and mustard cream
- Rindercarpaccio mit Parmesanhobeln, gerösteten Pinienkernen, würzigem Rucola und geräuchertem Meersalz* 20  
Beef carpaccio with parmesan cheese, roasted pine nut seeds, arugula and seasalt
- Sommerliche Blattsalate mit Aprikosenvinaigrette frischen Nektarinenspalten, Radieschensprossen, gebackenen Serranochips, eingelegte rote Zwiebeln und gehobelten Mandeln* 12  
Summerful leaf salad with apricot vinaigrette, fresh nectarine, radish cress, deep fried serano ham, pickled red onions and almond flakes
- Tomatensuppe mit Bärlauch Pesto und Zitronenöl* 7  
Tomato soup with wild garlic pesto and lemon oil
- Erbsen- Vanillecremesuppe* 7  
Pea – vanilla soup

## Hauptgänge

- Gemüse Curry mit Süßkartoffeln, Erbsen, Zuckerschoten, Karotte, Paprika, Brokkoli, grünem Spargel, Sesam, Granatapfelkerne, Koriander und hausgemachtem Naanbrot* 18  
Vegetable curry with sweet potato, peas, snow pea, carott, bellpepper, broccoli green asparagus, sesam,pomegranat, coriander and homemade naan bread
- Wahlweise ... mit Garnelen optionally with panfried prawns* 23
- Cheeseburger mit Steakhousepommes Rindfleisch, Cheddar, Bacon, Tomate, Chilimayonnaise und Römersalat* 19  
Cheeseburger with and Steakhouse fries, beef burger, cheddar, bacon, fresh tomato, chili mayonnaise and lettuce
- Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Butter- Kartoffelstampf temperierte Buttermilch, frischer Baby Blattspinat und Schnittlauchöl* 28  
Panfried sea bass with mashed potato, butter milk, leaf spinach and chives oil
- ## Dessert
- Joghurt- Limettenmousse mit Himbeeren und gerösteten Cashewkernen* 7  
Yoghurt- lime - mousse, raspberies and roasted cashew nuts
- Vanille- Creme- Brûlée mit Limoncello- Erdbeer-Pfeffereis* 7  
Vanilla crème brûlée with limoncello- strawberry -pepper ice cream