

Das Mittagsmenü

CHARCUTERIE-TELLER

FRISCHE & GETROCKNETE FRÜCHTE,
VERSCHIEDENE WURSTWAREN, SAURE
GURKEN

KLEIN **16,50** GROSS **26,50**

VOM KOCH EMPFOHLENE SUPPE DES TAGES

SAISONBEDINGTE MARKTVORBEREITUNG

TASSE **4,75** SCHÜSSEL **6,50**

KALAMARI

GEROSTETE LAUCHRINGE, BASILIKUM-AIOLI

KLEIN **13,75** GROSS **19,75**

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE ZWIEBELRINGE

MIT PANKOKRUSTE

GEREIFTES BALSAMICO-KETCHUP

KLEIN 8,75 GROSS 14,75

KURTS VIERZWIEBELTORTE

GEGRILLTE FENCHEL-**SOÛE**,

GEREIFTE BALSAMICO-GLASUR, GEROSTETE
LAUCHRINGE 12,50

SEEOHREN

ROTE MONTEREYBUCHT-SEEOHREN VOM
BAUERNHOF NACH DORÉ-STIL
ZUBEREITET 31,00

KNUSPRIGER ZIEGENKÄSE

OFENGETROCKNETE TOMATEN,
KNOBLAUCH, KAPERN, OLIVEN 11,50

KALIFORNISCHER TASCHENKREBS- KÜCHLEIN

GURKEN, ROTE ZWIEBELN UND FENCHEL-
SALAT, BASILIKUM AIOLI 18,00

BLAUKRABBen-„RISOTTO“

PERLENNUEDELN, FRISCHER SPINAT
SPARGEL, TOMATEN,

ZITRONENCREME-**SOÛE** 16,50



AUS DEM GARTEN

BUTTERSALAT

BALSAMICO-KARAMELLISIERTE FRÜCHTE
DER SAISON, KANDIERTE WALNÜSSE,

BLAUSCHIMMELKÄSE,

BALSAMICO-VINAIGRETTE 14,50

CASARSALAT

HAUSGEMACHTE SALAT**SOÛE**
FEIN GEHOBELTES ASIAGO, SARDELLEN 12,95

BIO-BLATTGEMÜSESALAT

FRISCHE TOMATEN, CROUTONS,

FEIN GEHOBELTES ASIAGO

DIJON-VINAIGRETTE 11,75

HÄHNCHEN HINZUFÜGEN: \$5

GARNELEN HINZUFÜGEN: \$8



BELEGTE BRÖTCHEN

AUSWAHL AN ORGANISCHEM BLATTGEMÜSENSALAT
QUINOA-SALAT, KARTOFFELSALAT ODER POMMES
FRITES

SCHWARZER ANGUSRINDBURGER

RAUCHERSPECK, AVOCADO, HAUSGEMACHTE **SOÛE**,
CHEDDAR-KÄSE 17,95

GEGRILLTER ANGUSBURGER

POMMES FRITES, HAUSGEMACHTE **SOÛE** 15,95

HÄHNCHEN-CLUBSANDWICH

AVOCADO, FRISCHE TOMATEN, RAUCHERSPECK,
CHEDDAR-KÄSE, KNOBLAUCH AIOLI 17,95

GEBRATENES TRUTHAHNSANDWICH

FRISCHER SPINAT, PESTO, OFENGETROCKNETE TOMATEN,
BAUERNHAUS-GOUDA, FOCACCIA 14,50

GEGRILLTES HÄHNCHENSANDWICH

KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, OFENGETROCKNETE TOMATEN,
JARLSBERG, HONIG, VOLLKORNSENF, FOCACCIA 14,95

GEGRILLTES AUBERGINENSANDWICH

GEROSTETE ROTE PAPRIKASCHOTEN, ZUCCHINI, ZWIEBELN,
PILZE DER SAISON, FOCACCIA 13,75

GEGRILLTES KÄSESANDWICH

OFENGETROCKNETE TOMATEN, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN,
GEROSTETES FOCACCIA 12,50

HAUPTGERICHTE

RIBEYE-STEAK MIT KNOCHEN

HAUSGEMACHTE ZWIEBELN MIT PANKOKRUSTE,
KLEINER BLATTGEMÜSESALAT 54,00

FISCH DES TAGES

VON UNSEREN TAGESBOOTEN **23,50**

SEEOHREN

FRISCHE ROTE MONTEREYBUCHT-SEEOHREN VOM BAUERNHOF
NACH DORÉ-STIL ZUBEREITET **62,00**

HÄHNCHEN-FETTUCCINE

SPINAT, OFENGETROCKNETE TOMATEN, KNOBLAUCHSAHNE-**SOÛE**
19,75

ENGELSHAAR-NUDELN

SHIITAKE-PILZE, FRISCHE TOMATEN,
SPINAT, SOJABOHNEN 17,75

GEGRILLTES BISTRO-KRONFLEISCH

BIO-BLATTGEMÜSESALAT, FRISCHE TOMATEN, POMMES FRITES 24,50

THAI-GEFLÜGESALAT

CHINAKOHL, ROMERSALAT, FRISCHE PAPRIKA
FEIN GEHOBELTE KAROTTEN 17,50

GEGRILLTER & MARINierter GEMÜSESALAT

GEMÜSE DER SAISON, PERLENNUEDELN, PESTO, SCHAFSKÄSE,
FRISCHER SPINAT 15,75

EXOTISCHES PILZENOMELETTE

WALDPILZE DER SAISON PARMESANKÄSE, FRISCHER SPINAT 15,50

WIR SIND STOLZ DARAUF, DASS WIR HALTBARE ORTSANSÄSSIGE UND BIOPRODUKTE VERWENDEN.

EIN GROBTEIL UNSERER MEERESFRÜCHTE, FLEISCH UND GEFLÜGEL IST HORMON- UND ANTIBIOTIKUMFREI, UND IST ARTGERECHT UND
UMWELTFREUNDLICH GEZÜCHTET.

LEITUNGSWASSER WIRD NUR AUF ANFRAGE SERVIERT - VIELEN DANK FÜR IHRE HILFE BEIM KONSERVIEREN UNSERER KOSTBAREN RESSOURCEN.