

SPEISEKARTE

täglich ab 17:30 Uhr

Alle Gerichte gibt es auch to go in der recup Pfandbox!!!

Anfänge

	Panini „Caprese“ – Spinatsalat, Mozzarella, Tomate	6,50
	Panini „Milano“ – Fenchelsalami ^{2,3} , Rucola, Parmesan ² , Pesto Rosso	7,50
	Ligurische Oliven – Landbrot, Aioli	6,90
	Brot mit Dips	5,90
	Gin gebeizter Heilbutt – asiatische Gurke, Knusperchip, Sweet Chili	14,90
	Büffelmozzarella – eingelegte Kirschtomate, Spinatsalat, Balsamico-Gel	14,90
	Bruschetta classica – Tomate, Knoblauch, Parmesan ² , (ohne Parmesan vegan)	7,50
	Gemischter Salat – ( Balsamico- oder  Honig-Senf-Dressing ³)	6,90
	Thaisuppe scharf – Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust	klein 7,90 / groß 10,90
	– Wokgemüse, Gambas	klein 9,90 / groß 12,90
	Maiscrèmesuppe mit Kokosmilch – gebratene Chorizo (ohne Chorizo vegan)	klein 7,90 / groß 10,90
	Falafelbällchen – eingelegter Kürbis, Rucola, veganer Kürbisdip	10,90

Unser Menü

Maiscrèmesuppe mit Kokosmilch – gebratene Chorizo

Zwiebelrostbraten – Schalottenjus, Röstzwiebeln, Butter-Spätzle, Beilagensalat
oder

Gebratenes Lachsfilet – Kürbispürée, gebratene Rote Beete

Tiramisu „Classico“

Fleisch 39,90 / Fisch 36,90

Getränkeempfehlung zum Menü

Pruno

90 % Tempranillo, 10% Cabernet, Finca Villacreces, D.O., Ribera del Duero, Spanien
12 Monate Barrique 0,2 | 7,50 / 0,75 | 26,00

Grauburgunder









FREIMUTH, Rheingau Würzige Noten mit viel Schmelz, leichte Holzfassnote
0,2 | 7,00 / 0,75 | 25,00

Joh. Albrecht CRAFTBEER

Bielefeld, besondere Hopfenmischung, handwerklich & ungefiltert gut 0,33 | 3,90

Schönes Leben

Hauptgänge Veggie/ Vegan

 Penne all'arrabbiata – ligurische Oliven, Rucola, Parmesan ₂ . (ohne Parmesan vegan)	11,90
 Rote Beete Gnocchi – Orange, geschmorte Beete, Walnuss, Ziegenkäse	17,90
 Dreierlei vom Blumenkohl – püriert, frittiert, süß-sauer – gebratene Drillinge	15,90
 SL BBQ– mit Falafelpatty – BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	17,90
 Großer Salat – verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Frühlingslauch	12,90
 + gebackene Falafelbällchen, Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Kürbisdip ( Balsamico- oder  Honig-Senf-Dressing ₃)	17,90

Hauptgänge Fleisch/ Fisch

Spaghetti mit Kalbsbolognese, Lauch, Parmesan ₂	14,90
Asia Bowl – gebeizter Heilbutt, Basmatireis, Salat, Wakame, Wasabimayo, Edamame	17,50
Großer Salat – verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch, gebratene Kikok-Hähnchenbrust, Honig & Knoblauchlack	17,90
Ragout vom Hirsch – Perlzwiebeln, Champignons, Steinpilz - Serviettenknödel	25,90
Weineempfehlung: Pruno, Finca Villacreces, D.O., Ribera del Duero, Spanien	0,2l 7,50
Entenkeule „sous vide“ – Rotweinjus, Kürbispürée, Serviettenknödel	23,90
Zwiebelrostbraten – Schalottenjus, Röstzwiebeln, Butter-Spätzle, Beilagensalat	28,90
Gebratenes Lachsfilet – Kürbispürée, gebratene Rote Beete	25,90
Gebratene Maispoureladenbrust – dreierlei vom Blumenkohl - püriert, frittiert, süß-sauer - gebratene Drillinge	19,90
SL BBQ Pulled Pork Burger ₁ – BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	18,90
Wiener Schnitzel vom Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat ₂ , Gurken-Rahmsalat, crémige Preiselbeeren	25,90
Kalbsleber – Kartoffelpürée, Apfelchutney, Rotweinjus, Röstzwiebeln	19,90