




## 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 <sub>2,3</sub> , Rucola, Parmesan <sub>2</sub> , Pesto Rosso	7,50
	Ligurische Oliven – Landbrot, Aioli	6,90
	Brot mit Dips	5,90
	Büffelmozzarella – eingelegte Kirschtomate, Spinatsalat, Balsamico-Gel	14,90
	Bruschetta classica – Tomate, Knoblauch, Parmesan <sub>2</sub> , (ohne Parmesan vegan)	7,50
	Gemischter Salat – (  Balsamico- oder  Honig-Senf-Dressing <sub>3</sub> )	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

Rote Beete Carpaccio – Ziegenkäserolle, Orangencrème

\*\*\*

Poulardenbrust im Tramezinimantel – gefüllt mit Spinat & Feta  
Kartoffelkuchen, wilder Brokkoli

oder

Kürbis - Frischkäse - Ravioli – Kürbispürée, Kerne, Öl

\*\*\*

Nougatmousse – Kumquatragout, Himbersorbet

Fleisch 35,90 / Veggie 32,90

### Getränkeempfehlung zum Menü

**Rose vom Spätburgunder**, Salwey,  
0,2 l 8,00 / 0,75 l 28,00









**Côtes du Rhône**, Famille Perrin, Rhone, Frankreich  
0,2 l 8,00 / 0,75 l 28,00

### **Joh. Albrecht CRAFTBEER**

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

# Schönes Leben

## Hauptgänge Veggie/ Vegan

 Penne all'arrabbiata – ligurische Oliven, Rucola, Parmesan <sub>2</sub> . (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 <sub>3</sub> )	17,90

## Hauptgänge Fleisch/ Fisch

Spaghetti mit Kalbsbolognese, Lauch, Parmesan <sub>2</sub>	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, Serviettenknödel	25,90
<b>Weinempfehlung: Das Duell BIO, Weingut Weisbrodt</b> <b>50% Merlot, 50 % Cabernet Dorsa</b>	<b>0,2   8,0</b>
Kaninchenkeule „ 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 <sub>1</sub> – BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	18,90
Wiener Schnitzel vom Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat <sub>2</sub> , Gurken-Rahmsalat, cremige Preiselbeeren	25,90
Kalbsleber – Kartoffelpürée, Apfelchutney, Rotweinjus, Röstzwiebeln	19,90