



Aperitifempfehlung

Crémant Rose alkoholfrei – Baron De Chanteclerg	0,1 l	3,2
Free Spritz – Orangen Spritz Sirup, alkoholfreier Sekt, Eis, Orange	0,3 l	7,5
Rosé Secco – Rheingau, Weingut Freimuth	0,1 l	3,2
Campari Osaft – Eis, Orange	0,3 l	8,0
Joh. Albrecht CRAFTBEER Bielefeld, besondere Hopfenmischung, handwerklich & ungefiltert gut	0,33 l	3,9

Speisekarte (täglich ab 17:30 Uhr)

Anfänge

 Panini „Caprese“ – Spinatsalat, Mozzarella, Tomate	6,5
Panini „Milano“ – Fenchelsalami ^{2,3} , Rucola, Parmesan ² , Pesto Rosso	7,5
 Ligurische Oliven – Landbrot, Aioli	6,9
 Brot mit Dips	5,9
 Karamellisierter Ziegenkäse – zweierlei Bete, Feldsalat	10,9
 Bruschetta classica – Tomate, Knoblauch, Parmesan ² . (ohne Parmesan vegan)	7,5
 Gemischter Salat – verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Frühlingslauch ( Balsamico- oder  Honig-Senf-Dressing ³)	6,9
Thaisuppe scharf – Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust	klein 7,90 / groß 10,9
– Wokgemüse, Gambas	klein 9,90 / groß 12,9
 Spargelcrèmesuppe – Bärlauch-Erdnuss-Pesto	klein 6,90 / groß 9,9
 Falafelbällchen – Marinierter Spargelsalat, Orangen Vinaigrette, Bärlauch-Erdnuss-Sojadip	10,9








Unsere Weinempfehlung

Grauburgunder

FREIMUTH, Rheingau Würzige Noten mit viel Schmelz, leichte Holzfassnote
0,2 l 7,5 / 0,75 l 27,0

Schönes Leben

Hauptgänge Veggie/ Vegan

 Penne all'arrabiata – ligurische Oliven, Rucola, Parmesan ₂ . (ohne Parmesan vegan)	11,9
 Spargelrisotto – grün & weiß – Bärlauch-Erdnuss-Pesto, Parmesan (ohne Parmesan vegan)	19,9
 Mildes Thaicurry – Wokgemüse, Brokkoli, Erdnüsse, Duftreis, Sesam	16,9
SL BBQ Falafelburger – BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	17,9
 Großer Salat – verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Frühlingslauch	12,9
 + gebackene Falafelbällchen, Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Bärlauch-Erdnuss-Sojadip ( Balsamico- oder  Honig-Senf-Dressing ₃)	17,9

Hauptgänge Fleisch/ Fisch

Spaghetti mit Kalbsbolognese – Frühlingslauch, Parmesan ₂	14,9
Asia Bowl – gebeizter Lachs, Basmatireis, Salat, Wakame, Wasabimayo, Edamame, Sesam, Gurke	17,5
Großer Salat – verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch, gebratene Kikok-Hähnchenbrust, Honig & Knoblauchlack	17,9
Geschmorte Ibericobäckchen – Balsamicojus, Kartoffel-Selleriecrème, Röstzwiebeln	25,9
Rumpsteak (250g)– Bärlauchbutter, gebratenen Brokkoli, Serviettenknödel	29,9
Gebratenes Lachsfilet – Bärlauch-Erdnuss-Risotto, Tomaten-Kräuterragout	25,9
Mildes Thaicurry mit Kikok Hähnchen – Wokgemüse, Brokkoli, Erdnüsse, Duftreis, Sesam	22,9
SL BBQ Dry Aged Beef & Cheese Burger ₁ – bestes trocken gereiftes Beef aus dem Oldenburgerland – BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	19,9
Wiener Schnitzel vom Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat ₂ , Gurken-Rahmsalat, cremige Preiselbeeren	26,9

Alle Gerichte gibt es auch to go in der recup Pfandbox