

Aperitifempfehlung

Crémant Rosé alkoholfrei – Baron De Chanteclerc
0,1 l – 3,20 €

Free Spritz – Orangen Spritz Sirup, alkoholfreier Sekt, Eis, Orange
0,3 l – 7,50 €

Rosé Secco – Rheingau, Weingut Freimuth
0,1 l – 3,20 €

Campari-Osft – Eis, Orange
0,3 l – 8,00 €

Joh. Albrecht CRAFTBEER – Bielefeld
besondere Hopfenmischung, handwerklich & ungefiltert 0,33 l – 3,90 €

Wein des Monats

Weiß

Little Lion – Korell, Johanneshof, Nahe
leichter Weißwein aus klassischen Rebsorten – Rivaner, Weißer Burgunder,
Sauvignon Blanc – erfrischend zarte Säure
0,2 l 8,50 € / 0,75 l 30,00 €

Rosé

Rosé vom Spätburgunder – Salwey, Kaiserstuhl, Baden
dieser Rosé erinnert stark an die typischen Roséweine aus der Provence
neuer Stil, neue Farbe und mit viel Frucht
0,2 l 8,50 € / 0,75 l 30,00 €

Rot

Merlot Réserve – Domain Astruc, Languedoc, Frankreich
ausgewogene Säure und weiche Tannine,
er bringt die Aromen von Kirschen und Waldbeeren mit
0,2 l 8,50 € / 0,75 l 30,00 €

Vorspeisen

	Ligurische Oliven – Landbrot, Aioli	6,90 €
	Zweierlei Brot mit Dips	5,90 €
	Ziegenfrischkäse im Filoteig frische Feige, Spinatsalat, Himbeerdressing	11,50 €
	Bruschetta classica Tomate, Knoblauch, Parmesan, (ohne Parmesan vegan) 	7,50 €
	Gemischter Salat verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch mit Balsamico - oder Himbeerdressing	6,90 €
	Thaisuppe – scharf Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust Wokgemüse, Gambas	klein 7,90 € / groß 10,90 € klein 9,90 € / groß 12,90 €
	Orientalische Kürbiscrèmesuppe Kernöl und Kerne + gebratene Gambas	klein 6,90 € / groß 9,90 € klein 9,90 € / groß 12,90 €
	Vegane Cig Köfte (Bulgurbällchen) Minz-Sojajoghurt, Granatapfelsirup, Pflücksalat & Fladenbrot	10,90 €
	Schonend gegarte Lachstranche mit Sesamkruste, Erbsenpüree, Minze, Zitronen-Schmand	14,50 €

Hauptgänge Vegan & Vegetarisch

	Shakshuka Paprika, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Landbrot	11,90 €
	+ zwei Bio-Eier	14,90 €
	Kürbis-Frischkäse Ravioli Kürbis-Kokossauce, geschmorter Kürbis, Ziegenfrischkäse	16,90 €
	Mildes Thaicurry Wokgemüse, grüne Bohnen, Erdnüsse, Duftreis, Sesam	16,90 €
	SL BBQ Rote Beete-Bratling Burger BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	17,90 €
	Kürbis-Kartoffelkuchen Pflaumenchutney, Kürbiskernöl, frittiertes Rucola	13,90 €
	Großer Salat verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch	12,90 €
	+ Vegane Cig Köfte, Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Balsamico oder Himbeerdressing	17,90 €

SL-Weihnachtsmenü

Orientalische Kürbiscrèmesuppe - Kernöl und Kerne

Wildragout

Preiselbeerjus, Kartoffelklöße, Rahmwirsing

oder

Gebratenes Zanderfilet

Pommery-Senfsauce, Kartoffel-Erbsenpüree, geschmorte Karotten

Kirschcrumble

Kirschkompott, Zimt-Buttercrumble & Schokoeis

34,90€
pro Person

Alle Gerichte gibt es auch to go in der recup Pfandbox

Hauptgänge Fleisch & Fisch

Großer Salat verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch, gebratene Hoisin Kikok-Hähnchenbrust Balsamico- oder Himbeerdressing	17,90 €
Spaghetti Kalbsbolognese – Lauch, Parmesan	14,90 €
Wildbratwurst Dunkelbiersauce, Kartoffelpüree, Apfelrotkohl	16,90 €
Kröstchen vom Landschwein Bio-Malzpanade, Champignonrahm, Landbrot, Spiegelei, Salat	16,90 €
SL BBQ Dry Aged Beef Burger bestes trocken gereiftes Beef, BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Burgermayo, Cole Slaw, Pommes Frites,	19,90 €
Mildes Thaicurry mit Kikok Hähnchen Wokgemüse, grüne Bohnen, Erdnüsse, Duftreis, Sesam	22,90 €
Wildragout Preiselbeerjus, Kartoffelklöße, Rahmwirsing	22,90 €
Krosse Confierte Entenkeule Glühweinjus, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	22,90 €
Wiener Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffelsalat, Gurken-Rahmsalat, cremige Preiselbeeren	26,90 €
Zwiebelrostbraten 220g Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, Jus, Rahmwirsing	29,90 €
Gebrautes Zanderfilet Pommery-Senfsauce, Kartoffel-Erbsenpüree, geschmorte Karotten	23,90 €
Spaghetti Gambas – Cherrytomaten, Lauch	19,90 €



Dessert

Affogato Doppelter Espresso & Vanilleeis	5,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne	7,00 €
Kirschcrumble Kirschkompott, Zimt-Buttercrumble & Schokoeis	8,50 €
Schoko-Mandelbrownie mit Mascarponecreme & Vanilleeis	9,50 €
Tagesaktuelle Kuchen & Torten schaut gerne in der Kuchenvitrine nach oder informiert euch beim Service	3,90/ 4,50 €

Digestif

Cuvée Spätlese Weinlaubenhof Kracher, Burgenland Österreich	5cl 6,00 €
Brände	
Nonino Grappa Chardonnay, 41%	2cl 3,50 €
Prinz Haselnussschnaps, 40%	2cl 3,50 €
Senft Edelbrände	
Williams, 38%	2cl 4,00 €
Mirabelle, 38%	2cl 4,00 €
Obstler, 38%	2cl 3,20 €
Gesunde Kräuter	
Ramazzotti, 30%	2cl 3,00 €
Likör	
Baileys Irish Cream, 17%	4cl 4,50 €
Sambuca, 40%	2cl 3,00 €
Eierlikör, 20%	2cl 3,00 €

Alle Gerichte gibt es auch to go in der recup Pfandbox