

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-O-Saft – 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 €

Sauvignon Blanc Isabelle & Noe Rouballay, Touraine, Frankreich
dezent sortentypischer Sauvignon Blanc mit einem Stachelbeeraroma,
fruchtig & frisch
0,2 l 8,00 € / 0,75 l 28,00 €

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 €

Vorspeisen

 Ligurische Oliven – Landbrot, Aioli	7,50 €
 Zweierlei Brot mit Dips	6,90 €
 Karamellierter Ziegen-Camembert Feldsalat, Walnusspesto, Rote Beete	12,90 €
 Bruschetta classica Tomate, Knoblauch, Parmesan, (ohne Parmesan vegan)	7,90 €
 Gemischter Salat verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch mit Balsamico - oder Himbeerdressing	7,90 €
Thaisuppe – scharf Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust Wokgemüse, Gambas	klein 8,90 € / groß 12,50 € klein 10,90 € / groß 14,90 €
 Orientalische Kürbiscrèmesuppe Kernöl und Kerne + gebratene Gambas	klein 7,90 € / groß 10,90 € klein 10,90 € / groß 13,90 €
 Vegane Cig Köfte (Bulgurbällchen) Sojajoghurt, Weißkohl-Kimchi	11,90 €

Hauptgänge Vegan & Vegetarisch

	Shakshuka	
	Paprika, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Landbrot	11,90 €
	+ zwei Bio-Eier	15,90 €
	Kürbis-Frischkäse Ravioli	
	Kürbis-Kokossauce, geschmorter Kürbis, Ziegenfrischkäse	16,90 €
	Mildes Thaicurry	
	Wokgemüse, Süßkartoffeln, Erdnüsse, Duftreis, Sesam	17,90 €
	SL BBQ Rote Beete-Bratling Burger	
	BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	17,90 €
	Großer Salat	
	verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch	13,90 €
	+ Vegane Cig Köfte, Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Balsamico oder Himbeerdressing	17,90 €

Hauptgänge Fleisch & Fisch

Großer Salat

verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch, gebratene Kikok-Hähnchenbrust mit Hoisin Sauce Balsamico- oder Himbeerdressing 17,90 €

Spaghetti Kalbsbolognese

Lauch, Parmesan 15,90 €

Wildbratwurst

Kartoffelstampf, gebratener Wirsing, Jus, Preiselbeeren 18,90 €

Krütchen vom Landschwein

Champignonrahm, Landbrot, Spiegelei, Salat 18,50 €

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, Süßkartoffeln, Erdnüsse, Duftreis, Sesam 23,90 €

Rinderroulade

Kartoffelklöße, Rahmwirsing 24,90 €

Rumpsteak mit Zwiebel-Senf Kruste

Jus, Bohnengemüse, Kartoffelstampf 29,90 €

Wiener Kalbsschnitzel

lauwarmer Kartoffelsalat, Gurken-Rahmsalat, cremige Preiselbeeren 26,90 €

Gebrautes Wolfsbarschfilet

Kartoffel-Chorizoragout, Rucolapesto 23,90 €

Dessert

Affogato

doppelter Espresso & Vanilleeis

5,90 €

Cheesecake-Törtchen

Blaubeerragout

8,50 €

Crème Brûlée

mit Tonkabohne

7,00 €

Tagesaktuelle Kuchen & Torten

4,20 / 4,70 €

schaut gerne in der Kuchenvitrine nach oder informiert euch beim Service

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

Ramazotti, 30%

2cl 3,00 €

Likör

Baileys Irish Cream, 17%

4cl 4,50 €

Sambuca, 40%

2cl 3,00 €

Eierlikör, 20%

2cl 3,00 €