

**Aperitifempfehlung**

**Crémant Rosé alkoholfrei** – Baron De Chanteclerc  
0,1 l – 3,50 €

**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 €

**Vive le 83** – Perlwein, Weingut Salwey  
frisch & fruchtiger Spätburgunder – feinherb  
0,1 l 3,50 € / 0,2 l 6,90 € / 0,75 l 21,00 €

**Vorspeisen**

 <b>Ligurische Oliven</b> – Landbrot, Aioli	7,50 €
 <b>Zweierlei Brot mit Dips</b>	6,90 €
 <b>Ziegenkäsetaler – gratiniert</b> Feldsalat, Apfelchutney, Erdnussmus	14,90 €
 <b>Bruschetta classica</b> Tomate, Knoblauch, Parmesan, (ohne Parmesan vegan)	7,90 €
<b>Thaisuppe – scharf</b> Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust Wokgemüse, Gambas	klein 8,90 € / groß 12,50 € klein 10,90 € / groß 14,90 €
 <b>Pfifferlingcrèmesuppe – Croûtons</b>	klein 7,50 € / groß 10,90 €
 <b>Gebackene Falafelbällchen</b> süß-saure Steckrübe, Masala-Soja-Dip	12,90 €
 <b>Gemischter Salat</b> verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch mit Balsamico - oder Himbeerdressing	7,90 €

Hauptgänge Vegan & Vegetarisch



**Shakshuka**

Paprika, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Landbrot

12,90 €



+ zwei Bio-Eier

16,90 €



**Pfifferlingrisotto**

frittierter Rucola, Parmesan, Pesto Rosso

19,90 €



**Mildes Thaicurry**

Wokgemüse, Blumenkohl, Erdnüsse, Duftreis, Sesam

18,90 €



**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  
Balsamico oder Himbeerdressing

14,90 €



**Großer Salat – Gebackene Falafelbällchen**

verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln,  
Karotten, Lauch, Falafelbällchen, Masala-Soja-Dip,  
Kürbis- & Sonnenblumenkerne,  
Balsamico oder Himbeerdressing

18,90 €

## Hauptgänge Fleisch & Fisch

### **Großer Salat – Hähnchen**

verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch, Erdbeeren, gebratene Kikok-Hähnchenbrust  
Balsamico- oder Himbeerdressing 18,90 €

### **Spaghetti Kalbsbolognese**

Frühlingslauch, Parmesan 15,90 €

### **Kröstchen vom Landschwein**

Champignonrahm, Landbrot, Spiegelei, Salat 18,90 €

### **SL BBQ Dry Aged Beef Burger**

bestes trocken gereiftes Rindfleisch, BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Burgermayo, Cole Slaw, Pommes Frites, 19,90 €

### **Mildes Thaicurry mit Kikok Hähnchen**

Wokgemüse, Blumenkohl, Erdnüsse, Duftreis, Sesam 23,90 €

### **Kalbsleber**

Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, Apfelrelish 23,90 €

### **Rumpsteak**

Café de Paris Butter, Kartoffelwedges, kleiner Salat 29,90 €

### **Wiener Kalbsschnitzel**

lauwarmer Kartoffelsalat, Gurken-Rahmsalat, cremige Preiselbeeren 27,90 €

### **Lachssteak**

Spinat à la crème, Sellerie-Kartoffelpüree 26,50 €

### **Thai Bowl**

Basmatireis, Thaidressing, Gambas, fermentierte Sojabohnen, Mangowürfel, Misomayo 19,90 €

**Dessert**

**Affogato**

doppelter Espresso & Vanilleeis

5,90 €

**Rhabarber- Crumble**

lauwarmes Rhabarberkompott, Butterstreusel, Vanilleeis

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 €