

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

 Ligurische Oliven – Landbrot, Aioli	7,50 €
 Zweierlei Brot mit Dips	6,90 €
 Ziegenkäsetaler – gratiniert Feldsalat, Apfelchutney, Erdnussmus	14,90 €
 Bruschetta classica Tomate, Knoblauch, Parmesan, (ohne Parmesan vegan)	7,90 €
Thaisuppe – scharf Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust Wokgemüse, Gambas	klein 8,90 € / groß 12,50 € klein 10,90 € / groß 14,90 €
 Pfifferlingcrèmesuppe – Croûtons	klein 7,50 € / groß 10,90 €
 Gebackene Falafelbällchen süß-saure Steckrübe, Masala-Soja-Dip	12,90 €
 Gemischter Salat 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, gebratene Kikok-Hähnchenbrust 18,90 €
Balsamico- oder Himbeerdressing

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 €

Himmel & Äd

hausmacher Blutwurst, Kartoffelpürre, 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 €

Pfirsich - Crumble

lauwarmes Pfirsichkompott, 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 €