

**Aperitifempfehlung**

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

**Free Spritz** – alkoholfreier Sekt, Orangen Spritz Sirup, 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 €

**Martini Pomegranate** – Martini, Schweppes Pomegranate,  
Grenadine, Zitrone & Minze

8,50 €

Vorspeisen

 <b>Ligurische Oliven</b> – Landbrot, Aioli	7,50 €
 <b>Zweierlei Brot mit Dips</b>	6,90 €
 <b>Ziegenkäse und Feige gebacken</b> Ziegenkäse, Pistazien-Haselnusskrokant, Brotchips, Feldsalat	14,90 €
 <b>Burrata auf Landbrot</b> Tomatensalat, Basilikum, Olivenöl	10,90 €
<b>Thaisuppe – scharf</b> Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust Wokgemüse, Gambas	klein 8,90 € / groß 12,50 € klein 10,90 € / groß 14,90 €
 <b>Crèmesuppe vom Hokkaido</b> Kernöl und Kerne + gebratene Gambas	klein 7,90 € / groß 10,90 € klein 10,90 € / groß 13,90 €
 <b>Gebackene Falafelbällchen</b> gepickelter Blumenkohl, Himbeervinaigrette, Rucola, Soya-Ayran	12,90 €
 <b>Gemischter Salat</b> verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch mit Balsamico - oder Himbeerdressing	7,90 €

Hauptgänge Vegan & Vegetarisch

	<b>Shakshuka</b>	
	Paprika, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Landbrot	12,90 €
	+ zwei Bio-Eier	16,90 €
	<b>Kürbisrisotto</b>	
	geschmorter Hokkaidokürbis	18,90 €
	<b>Mildes Thaicurry</b>	
	Wokgemüse, Brokkoli, Erdnüsse, Duftreis, Sesam	18,90 €
	<b>SL Jackfruit-Cheddar Burger</b>	
	Jackfruit-Bratling, Cheddar, Ketchup, Salat, tomate, Gewürzgurke rote Zwiebelmarmelade, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	17,90 €
	<b>Großer Salat</b>	
	verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch Balsamico oder Himbeerdressing	14,90 €
	<b>Großer Salat – Gebackene Falafelbällchen</b>	
	verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch, Falafelbällchen, Soya-Ayran, Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Balsamico oder Himbeerdressing	18,90 €

## Hauptgänge Fleisch & Fisch

### **Großer Salat – Hähnchen**

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

### **Spaghetti Kalbsbolognese**

Frühlingslauch, Parmesan 15,90 €

### **Kröstchen vom Landschwein**

Champignonrahm, Landbrot, Spiegelei, Salat 18,90 €

### **SL Dry Aged Beef-Cheddar Burger**

trocken gereiftes Rindfleisch, Ketchup, Salat, Tomate, Gewürzgurke,  
rote Zwiebelmarmelade, Burgermayo, Cole Slaw, Pommes Frites 19,90 €

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

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

### **Gebratene Hähnchenbrust**

Serrano-Schinken, Pasta Fregola, Bimi 23,90 €

### **Rumpsteak**

Café de Paris Butter, Bratkartoffeln, Tonkabohne, kleiner Salat 29,90 €

### **Wiener Kalbsschnitzel**

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

### **Lachsfilet**

Kräuter-Parmesankruste, Steckrüben-Fenchelpüree 26,50 €

### **Thai Bowl**

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

**Dessert**

<b>Affogato</b> doppelter Espresso & Vanilleeis	5,90 €
<b>Pfirsich - Crumble</b> lauwarmes Pfirsichkompott, Butterstreusel, Vanilleeis	8,50 €
<b>Crème Brûlée</b> mit Tonkabohne	7,00 €
<b>Tagesaktuelle Kuchen &amp; Torten</b> schaut gerne in der Kuchenvitrine nach oder informiert euch beim Service	4,20 / 4,70 €

**Digestif**

<b>Cuvée Spätlese</b> Weinlaubenhof Kracher, Burgenland Österreich	5cl 6,00 €
<b>Brände</b>	
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 €
<b>Likör</b>	
Baileys Irish Cream, 17%	4cl 4,50 €
Sambuca, 40%	2cl 3,00 €
Eierlikör, 20%	2cl 3,00 €