

Aperitifempfehlung

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

Apfel- Zimt- Spritz – Sekt, Aperol, Zimt, Apfelsaft, Eis
(auch Alkoholfrei möglich)
0,3 l – 7,50 €

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

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

Weinempfehlung

Weiß

Grauburgunder – Freimuth, Rheingau
würzige Noten mit viel Schmelz durch den Urlaub im Holzfass
0,2 l 7,50 € / 0,75 l 27,00 €

Rot

Spätburgunder RS – Salwey, Kaiserstuhl, Baden
Klassischer Spätburgunder, der neben der reinen Frucht auch
Würze und Mineralität aufweist, gepaart mit leichten
Raucharomen.
0,2 l 9,50 € / 0,75 l 35,00 €

Vorspeisen

Ligurische Oliven – Landbrot, Aioli		7,90 €
Zweierlei Brot mit Dips		7,50 €
Gänseschmalz – Landbrot		6,90 €
Ziegenfrischkäsebällchen Feldsalat, Kürbis, karamellierte Walnuss, Butter- Brioche		14,90 €
Thaisuppe – scharf Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust Wokgemüse, Gambas		klein 8,90 € / groß 12,50 € klein 10,90 € / groß 14,90 €
Hokkaido-Kokos-Suppe Zitronengras, Ingwer, Kernöl, Kerne + gebratene Gambas		klein 7,90 € / groß 10,90 € klein 10,90 € / groß 13,90 €
Gebackener Blumenkohl Rote Bete Hummus, Tahin Dip, Muskatnuss		12,90 €
Gin gebeiztes Lachstatar Schweizer Rösti, Feldsalat, Dijon-Schmand		17,50 €
2 Falafelbällchen Rote Bete Hummus, Feldsalat		5,90 €

Hauptgänge

Kürbis-Ricotta-Ravioli

Kürbissoße, geschmorter Hokkaido, Ziegenkäse

18,90 €

Spaghetti Kalbsbolognese

Lauch, Parmesan

15,90 €

Geschmorte Hokkaidospalten & Röstkartoffeln

Vanille-Ziegenkäse, Kürbiskerne, Feldsalat
(auch als vegane Variante möglich)

16,90 €

Gebratene Kartoffelklöße

Apfel-Walnuss-Rotkohl, vegane Bratensauce



14,90 €

SL Jackfruit Burger

Jackfruit-Bratling, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebelmarmelade,
Erdnusscrème, gegrillte Ananas, Pommes Frites, Cole Slaw

18,90 €

SL Dry Aged Beef-Cheddar Burger

trocken gereiftes Rindfleisch, Ketchup, Salat, Tomate, Gewürzgurke,
Zwiebelmarmelade, Burgermayo, Cole Slaw, Pommes Frites

19,90 €

Großer Salat



verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln,
Karotten, Lauch, Kürbis- /Sonnenblumenkerne
Balsamico oder Honig-Senf

14,90 €

mit gebackenen Falafelbällchen & Rote Bete Hummus



19,90 €

mit gebratenem Kikok-Hähnchen in Soja-Knoblauchlack

19,90 €

Mildes Thaicurry

Wokgemüse, Hokkaido, Erdnüsse, Duftreis, Sesam
wahlweise mit Kikok-Hähnchen



18,90 €
23,90 €

Gänseteller

Gänsebrust & -keule, Gänsesoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

35,90 €

Sauerbraten

Apfel-Walnuss-Rotkohl, Serviettenknödel, Rosinen-Jus

25,90 €

Gebratene Kikok- Hähnchenbrust

Weißwein-Cashewtupfen, Topinambur-Pastinakenpürée

23,90 €

Rumpsteak mit Murray River Salt Flakes

Kräuterbutter, Dattel-Bratkartoffeln, kleiner Salat

29,90 €

Wiener Kalbsschnitzel

lauwarmer Kartoffelsalat, Gurken-Rahmsalat,
cremige Preiselbeeren

27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

Riesling-Vanille-Sauerkraut, Kartoffelpürée

26,50 €

Dessert

Affogato doppelter Espresso & Vanilleeis	5,90 €
Gewürz-Pflaumenragout warme Butterstreusel, Zimtsterneis	8,90 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne	7,00 €
Tagesaktuelle Kuchen & Torten schaut gerne in der Kuchenvitrine nach oder informiert euch beim Service	4,20 / 4,70 €

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 €