

**Aperitifempfehlung**

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

**Campari-Soda**  
0,3 l 8,00 €

**Rosé Secco** – Rheingau, Weingut Freimuth  
0,1 l – 3,50 €

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

**Weinempfehlung**

Weiß

**Gavi BIO**, Azienda Vitivinicola biologica LA Zerba, Piemont, Italien  
ein Hauch von Zitrusfrüchten und blumiger Note, saftig und frisch mit  
einem würzigen Geschmack  
0,2 l 8,90 € / 0,75 l 32,90 €

Rot

**Spätburgunder RS** – Salwey, Kaiserstuhl, Baden  
Klassischer Spätburgunder, der neben der reinen Frucht auch  
Würze und Mineralität aufweist, leichtes Raucharoma  
0,2 l 9,50 € / 0,75 l 35,00 €

**Vorspeisen**

**Ligurische Oliven** – Landbrot, Aioli 7,90 €

**Zweierlei Brot mit Dips** 7,50 €

**Gemüsetatar**

Kartoffel-Kürbiskernrösti, Pflücksalat, Eigelbcrème,  
Mandeln, Parmesan 13,90 €

**Thaisuppe – scharf**

Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust klein 8,90 € / groß 12,50 €  
Wokgemüse, Gambas klein 10,90 € / groß 14,90 €

**Crèmige Kartoffelsuppe**

Speckchip, Knoblauchcroûtons klein 7,90 € / groß 10,90 €

**Gebackener Feta**

Paprika, Oliven, Tomaten, Olivenöl, Landbrot 12,90 €

**2 Falafelbällchen**

Koriander-Sojajoghurt-Dip, Rucola



6,90 €

## Hauptgänge

### **Spaghetti Kalbsbolognese**

Lauch, Parmesan

15,90 €

### **Krosse Bratkartoffeln mit Rosenkohl**



Räuchertofu, gerösteter Sesam, Babyspinat,  
Koriander-Sojajoghurt-Dip

15,90 €

### **Spinatklöße**

Parmesanvelouté, Babyspinat, Tomate

14,90 €

### **SL Quinoa Burger**

Avocado-Quinoa-Bratling, Tomate, Gurke, Avocadocrème,  
konfierte Zwiebeln

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, Quinoa, Porreesprossen

14,90 €

Balsamico oder Joghurtdressing

**mit gebackenen Falafelbällchen &** Ras el Hanout Humus



19,90 €

**mit gebratenem Kikok-Hähnchen** in Soja-Knoblauchlack

19,90 €

**Spaghetti Gambas**

Krustentierfond, Tomate, Lauch

19,90 €

**Moules-frites**

1 kg Muscheln und Pommes Frites

Gemüsejulienne, Knoblauch, Riesling, Koriander

19,90 €

**Gebratenes Zanderfilet**

Pak Choy, Süßkartoffelpüree, Sesam, Ingwer

26,50 €

**Ochsenbäckchen 48 Std. geschmort**

Chorizo, Lorbeer, Schalotten, Kartoffelstampf

27,90 €

**Wiener Kalbsschnitzel**

lauwarmer Kartoffelsalat, Gurken-Rahmsalat,  
cremige Preiselbeeren

27,90 €

**Kalbrückensteak mit Rosmarin-Mandelkruste**

Rotweinjus, sautierte Möhren, Kartoffelgratin

29,90 €

**Dessert**

<b>Affogato</b> doppelter Espresso & Vanilleeis	5,90 €
<b>Petit Gâteau</b> mit cremiger Schokolade gefülltes Schokoküchlein, Kirschen & Vanilleeis	8,90 €
<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 €