

Spargelzeit im SL

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto 7,50 €

Spargelröllchen – gekochter Schinken,
gratiniert mit Bergkäse, gestoßener Pfeffer, Salat 14,90 €

Spargelrisotto – grün & weiß –
Bärlauchpesto, Parmesanchip, Mandelcrunch 19,90 €

Spargel-Kartoffel-Pfännchen –
krosse Bratkartoffeln, weißer Spargel, rote Zwiebeln,
Champignons, Bärlauchschmand 17,90 €

Portion deutscher Spargel –
Drillinge, hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter 21,90 €

- kleines Schnitzel vom Kalb +11,90 €
- Serrano & gekochter Schinken + 8,00 €
- Schnitzel vom Landschwein + 8,90 €

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner vom Löss Schloss Gobelsburg, Kamptal Österreich
mittelgewichtig, klare Apfel- und Birnenfrucht bringen ihn auf den Punkt

0,2 l 8,50 €
0,75 l 30,00 €



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 €

Vorspeisen

Ligurische Oliven – Landbrot, Aioli		7,90 €
Zweierlei Brot mit Dips		7,50 €
Thaisuppe – scharf		
Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust	klein 8,90 € / groß	12,50 €
Wokgemüse, Gambas	klein 10,90 € / groß	14,90 €
Gebackener Feta		
Paprika, Oliven, Tomaten, Olivenöl, Landbrot		12,90 €
2 Falafelbällchen		
Koriander-Sojajoghurt-Dip, Rucola		6,90 €
Caesar Salad mit krossem Kikok Hähnchen		
Römersalat, Caesar Dressing, Sardelle, Croutons, Parmesan		14,90 €

Hauptgänge

Spaghetti Kalbsbolognese

Lauch, Parmesan

15,90 €

Spargel-Kartoffel-Pfännchen –


krosse Bratkartoffeln, weißer Spargel, rote Zwiebeln,
Bärlauchschmand

17,90 €

Spinatklöße

Parmesanvelouté, Babyspinat, Tomate

14,90 €

SL Quinoa Burger 

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

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 €
Lachsfilet auf Bohnen-Lauch-Gemüse Kartoffeln, Grana Padano	27,50 €
Ochsenbäckchen 48 Std. geschmort Chorizo, Lorbeer, Schalotten, Kartoffelstampf	27,90 €
Wiener Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffelsalat, Gurken-Rahmsalat, cremige Preiselbeeren	27,90 €
Kalbsrückensteak mit Rosmarin-Mandelkruste Rotweinjus, sautierte Möhren, Kartoffelgratin	29,90 €

Dessert

Affogato

doppelter Espresso & Vanilleeis

5,90 €

Petit Gâteau

mit cremiger Schokolade gefülltes Schokoküchlein,
Kirschen & Vanilleeis

8,90 €

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

Ramazzotti, 30%

2cl 3,00 €

Likör

Baileys Irish Cream, 17%

4cl 4,50 €

Sambuca, 40%

2cl 3,00 €

Eierlikör, 20%

2cl 3,00 €