

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 Honig-Senf-Dressing

mit gebackenen Falafelbällchen & Minz-Sojajoghurdip



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 €
Rhabarber-Crumble – Rhabarberkompott, Butterstreusel, Vanilleeis	8,50 €
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 Haselnuss Schnaps, 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 €