



SPEISEKARTE

Suppen

Möhren-Orangensuppe 
Basilikum-Mandelsamosa 11,5

Weiße Tomatensuppe
Riesengarnelen 11,5

Vorspeisen

Burrata / Parmaschinken / Basilikumschmand
Mango / Kirschtomate / Frisee / Balsamico 19

Salat von Garnelen
Ananas / Champignon / Tomate / Frisee / Joghurt / Kräuter-Muffin 23

Thunfisch im Sesammantel
Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas / Ingwer / Wildkräuter 25

Tatar vom Simmentaler Weiderind
Ei / Paprika / Kapern / Gewürzgurke / Petersilie / Schalotten
Tomatensalsa 26





Hauptgänge

Cashew Paneer im Reisblatt 	29
Tomaten-Kokoscreme / Broccoli / Rote Bete Chips	
Sautierte Entenbruststreifen	
Rosmarinjus / Zuckerschoten / Kräuterseitlinge	
gratinierte Maispolenta	34,5
Geschmorte Lammhaxe	
Rosmarin-Jus / Erbsenpüree / Röstkartoffeln	
Schalottenmarmelade	37,5
Maishähnchenbrustfilet	
Broccoli-Blumenkohlgemüse / Spätzle	37,5
Ganze Forelle aus dem Bergischen Land	
Zitronenbutter / junger Spinat / Kartoffelstampf	38
Cordon bleu vom Lachs / Mozzarella-Basilikum Füllung	
Limonenbrösel / Risotto	42
Kalbsschnitzel in Brösel gebacken	
Zitronengarnitur / Lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat / Preiselbeeren	
	42
Filetsteak vom Simmentaler Rind	
Portweinjus / Nadelbohnen / Kroketten / Kräuterbutter	46,5

 vegan



Dessert

Variation von der Schokolade

15,5

New York Cheesecake

Himbeersorbet / Schoko-Crumble

15,5

Apfelstrudel

Vanilleeis / Himbeermark

15,5



EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

KWB	37,5
Kotelette, dry aged, Schwein	
Wirsing	
Brätlinge	
Laugen-Spinatknödel	27
Kirschtomatenragout / Röstschalotte / Kräuterseitlinge	
Orechiette aus dem Parmesanlaib	32
Riesengarnelen / Kirschtomate / Frühlingslauch	

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.