

## Kalte Vorspeisen

<b>Gebeizte Lachsforelle</b> <sup>A, B, D, I 8</sup>	11,90
Toastbrot / Butter / Sauerrahm-Meerrettichmousse	
<b>Beef Tatar vom Filet</b> <sup>A, B, D, L 1, 2</sup>	16,90
Toastbrot / Wachtelei / Sardellen / Butter / Kapern / Essiggurken / Zwiebeln / Senf	
<b>Mandel-Ziegenkäse Nocken</b> <sup>D, K</sup>	9,90
karamellisierte Rote Beete / Basilikum-Rucola Pesto	
<b>Roastbeef-Sushi</b> <sup>D, L, M 1, 8</sup>	14,90
Meerrettichcreme / Sojasauce / Wildkräutersalat	
<b>Tomaten-Burrata Türmchen</b> <sup>D</sup>	10,90
Basilikum-Rucola Pesto / Pinienkerne / Olivenöl	
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> <sup>D 1</sup>	11,90
Tomaten-Feigen-Kompott / fritierter Rucola / Pinienkerne	
<b>Gegrillte Avocado</b> <sup>D 1,2</sup>	9,50
Speck / Naturjoghurt / Zitronenöl / Basilikum-Rucola-Pesto / Pinienkerne	

## Bruschetta

<b>Ziegenkäse Bruschetta</b> <sup>D, K, I 1</sup>	6,90
Ziegenkäse / karamellisierte Birnen / geröstete Walnüsse	
<b>Avocado Bruschetta</b> <sup>I 10</sup>	6,90
Avocadocreme / schwarze Oliven	
<b>Tomaten Bruschetta</b> <sup>I 1</sup>	6,90
Tomaten / Gurken / Knoblauch	

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	6,50
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot	

# Salate

**Kleiner bunter Gartensalat** <sup>L 1</sup> 6,50

**Großer bunter Gartensalat** <sup>L 1</sup> 13,90

*Wahlweise mit meinem Holunder-**Meerrettich** <sup>D, L 1, 8</sup> Hausdressing, Joghurtdressing <sup>D, E, L 1</sup>  
oder **Kräutervinaigrette** <sup>L 1</sup>*

**Wurstsalat im Brotlaib** <sup>A, D, I, L 1, 2, 4, 7</sup> 14,90

Paprika / Tomaten / Essiggurken / Ei / Zwiebelringe

**Wurst-Käsesalat im Brotlaib** <sup>A, D, I, L 1, 2, 4, 7</sup> 15,90

Paprika / Tomaten / Essiggurken / Ei / Zwiebeln

# Salat Bowls

**Veggie Bowl** <sup>A, D, I, K, L 1</sup> 17,90

Karamellisierte Ziegenkäse / Blattsalate / Gurken / Mango / Zucchini-Reis / karamellierte Cashewkerne / Croûtons / Mango-Chutney / Hausdressing (Holunderblüten-Meerrettichdressing)

**Bio Hähnchen Curry Bowl** <sup>A, D, I, K, L 1</sup> 18,90

Knusprige Hähnchenbrust / Blattsalate / Brokkoli-Apfel-Paprika / Basmati-Reis / Sprossen / Knuspermüsli / Croûtons / Apfel-Currydressing <sup>E 1</sup>

**Lachsforellen Bowl** <sup>A, B, D, E, I, K, L 1</sup> 18,90

Gebeizte Lachsforelle / Blattsalate / Apfel / Walnüsse / fruchtiger Selleriesalat / Sprossen / hausgem. Toastecken / Meerrettichcreme / Hausdressing (Holunderblüten-Meerrettichdressing) <sup>D, L 1, 8</sup>

**Sheepers Bowl** <sup>A, D, I, L 1, 8</sup> 19,90

Rinderstreifen / Blattsalate / Avocado / karamellierte rote Beete / Sprossen / Röstzwiebeln / gerösteter Sesam / Croûtons / Soja-Sesamdressing <sup>I, M 1</sup>

**Lachsforellen Avocado Bowl** <sup>A, B, D, I, K, L 1</sup> 19,90

Gegrilltes Lachsforellenfilet / Blattsalate / Babyspinat / Avocado / Tomaten / Paprika / Kräuter-Quinoa / Knuspermüsli / Croûtons / Joghurtdressing <sup>D, E, L 1</sup>

**Black Tiger Bowl** <sup>A, B, D, I, K, L 1</sup> 19,90

Gegrillte Riesengarnelen / Blattsalate / Mango / Brokkoli-Apfel-Paprika / Basmati-Reis / Sprossen / Knuspermüsli / Croûtons / Mango-Chutney / Apfel-Currydressing <sup>E 1</sup>

## Vegetarisch

<b>Parmesan-Spinatknödel</b> <sup>A, D, I</sup>	16,90
Gegrillte Cocktailtomaten / Salbeibutter	
<b>Pikantes Gemüsecurry</b> <sup>D, E, I</sup>	17,90
Frisches regionales Gemüse / Brokkoli / Blumenkohl / Bohnen / Paprika / Karotten / Kartoffeln / Basmati-Reis	
<b>Gegrillte Zucchini und Auberginen</b>	17,90
Basmati-Reis / Gemüse-Tomatensauce / Parmesan-Raspeln	
<b>Zucchini-Kürbiskern-Cordon Bleu</b> <sup>A, D, I</sup>	17,90
Kartoffelbrei / würziger Käse / Parmesan-Kürbiskern-Panade / leichte Béchamelsauce	

## Fisch

<b>Gegrilltes Lachsforellen Filet</b> <sup>B, D</sup>	21,90
Parmesan-Risotto / gegrillte Cocktailtomaten / Basilikum-Pesto / Parmesan-Chips	
<b>Gegrillte Black Tiger Riesen-Garnelen</b> <sup>B, D, E, I</sup>	22,90
Gegrillte Mango / frittierter Rucola / Basmati-Reis / pikante Currysauce	

## Für die kleinen Gäste

<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b> <sup>A, D, I</sup>	10,90
Pommes / Gemüse	
<b>Hamburger-Pommes</b> <sup>A, D, F, I 1, 4</sup>	10,90
Rindfleisch / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Ketchup	
<b>Cheeseburger-Pommes</b> <sup>A, D, F, I 1, 4</sup>	10,90
Rindfleisch / Salat / Cheddar / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Ketchup	

# Burger

<b>Hamburger</b> <small>A, D, F, I, L 1, 4</small>	14,90
Rindfleisch / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Senf / Ketchup	
<b>Cheeseburger</b> <small>A, D, F, I, L 1, 4</small>	15,90
Rindfleisch / Cheddar / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Senf / Ketchup	
<b>Avocado Burger</b> <small>A, D, F, I, L, H, L 1, 2</small>	16,90
Rindfleisch / Bacon / Salat / Avocado / Avocadocreme / Tomate / Erdnüsse / rote Zwiebeln / Kräuterquark	
<b>„Knuspriges Hähnchen“ Burger</b> <small>A, D, F, H, I, K, L 1</small>	15,90
Frittierte Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade / gegrillte Paprika / Salat / milde Mango-Chilli Sauce / Ketchup	
<b>„MY Sheeppers“ Burger</b> <small>A, D, F, I, L 1, 2</small>	19,90
Rindfleisch / Cheddar / Bacon / Spiegelei / knusprige Champignons / Salat / Tomate / karamellisierte Zwiebeln / Senf / Ketchup	
<b>Pulled Pork Burger</b> <small>A, D, F, H, I, K, L 1, 2, 4</small>	20,90
Gezupfter Schweinenacken / Kartoffelstroh / Rosenkohl / Speck / Honigsenf-Sauce / Mayo	
<b>Steak Burger</b> <small>A, D, F, I, L 1, 4</small>	20,90
Rindfleisch / Rindersteak / Kartoffelstroh / Salat / Essiggurke / Tomate / Röstzwiebeln / Senf	

# Vegetarische Burger

<b>Pulled Burger von der Lachsforelle</b> <small>A, B, D, F, I, L</small>	19,90
Gezupfte Lachsforelle / Garnelen / Salat / Babyspinat / Honig-Senfsauce	
<b>Brokkoli-Käse Burger</b> <small>A, D, F, I 1</small>	16,90
Brokkoli-Käse Bratling / Salat / Tomate / Avocado / Kräuterquark / Ketchup	

*Alle Burger werden mit Curvers-Pommes serviert.*

# Fleisch

## Deutsches Qualivo Premium Schwein

Schweinesteak	14,90
Paniertes Schnitzel <sup>A, D, I</sup>	14,90
Cordon Bleu <sup>A, D, I</sup>	16,90

## Deutsches Qualivo Premium Kalb

Paniertes Schnitzel	18,90
Cordon Bleu	20,90

## Argentinisches Prime Beef – Angus von der Färse

	ca. 200 g	ca. 300 g
Roastbeef	22,50	28,50
Rib Eye	24,50	30,50
Filet	28,50	34,50

## US Prime Beef – Black Angus vom Jungbullen

	ca. 200 g	ca. 300 g
Roastbeef	29,50	35,50
Rib Eye	30,50	36,50
Filet	45,50	54,50

## Bio Hähnchen

	ca. 200 g
Gegrillte Hähnchenbrust	18,90
Hähnchen Cordon Bleu <sup>A, D, I</sup>	18,90

## Beilagen

Curvers-Pommes mit kurvigen Schnitt ideal zum Dippen	4,50
Chili-cheese Pommes oder Süsskartoffeln <sup>D</sup>	5,50 / 6,50
Bacon-cheese Pommes oder Süsskartoffeln <sup>D 1, 2</sup>	5,90 / 6,90
Parmesan-Pommes oder Süsskartoffeln <sup>D</sup>	5,50 / 6,50
Süsskartoffeln-Pommes	5,90
Kartoffelbrei <sup>D</sup>	5,50
Kartoffelgratin <sup>D</sup>	5,50
Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark <sup>D</sup>	6,50
Grillgemüse	6,90
Maiskolben mit Kräuterbutter <sup>D</sup>	5,50
1/2 gegrillte Avocado mit Tomatensalsa <sup>1</sup>	6,50
Knoblauch-Kräuter-Baguette <sup>1, D</sup>	5,90

## Saucen

Pilzrahmsauce <sup>D, E, G</sup>	2,00
Cognac-Pfefferrahmsauce <sup>D, E, G</sup>	2,00

## Dips

Ketchup <sup>1, 4</sup>	1,00
BBQ-Sauce <sup>1, 4</sup>	1,00
Mayo <sup>A, L</sup>	1,00
Kräuter-Chili Öl	1,00
Kräuterquark <sup>D</sup>	1,00

## Butter

Kräuterbutter <sup>D, E</sup>	1,00
-------------------------------	------

## Topping fürs Steak

Gorgonzola, Walnüsse, Feige <sup>D, H</sup>	3,50
Gorgonzola, Walnüsse, Birne <sup>D, H</sup>	3,50

## Desserts

<b>Warmes Schokotörtchen</b> <sup>A, D, I</sup>	10,90
Tonkabohnen Eiscreme / Orangenragout	
<b>Pistazien Parfait</b> <sup>A, D, G, I, K</sup>	10,90
Mandel-Pistazien Cantuccini / Himbeerspiegel	
<b>Crème Brûlée</b> <sup>A, D, H</sup>	10,90
Grünes Apfel-Basilikum Sorbet / Basilikum-Erdnuss Pesto	
<b>Himbeer-Meringue</b> <sup>A, D, G, I, K 1</sup>	10,90
Bourbon-Vanille Eiscreme / heiße Himbeeren / Schlagsahne	
<b>Mini Cheesecake</b> <sup>D, I, H</sup>	10,90
Salzkaramell / Feigen / Kiwi / Schokostäbchen	

## Süßweine

Aus der Manufaktur Jörg Geiger

geprägt von Klima und Tradition, orientiert an der Herstellung von Portwein – 18% alc.

<b>Apfelwein</b>	5cl	6,80
Teilvergorener Apfelwein mit Apfelbrand zugesetzt und im Kastanienfass gereift mindestens 24 Monate		
<b>Birnenwein</b>	5cl	6,80
Teilvergorener Birnenwein mit Birnenbrand zugesetzt und im Sauternesfass gereift mindestens 18 Monate		
<b>Kirschwein</b>	5cl	6,80
Teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand zugesetzt und im Holzfass gereift über 18 Monate		
<b>Zwetschgenwein</b>	5cl	6,80
Teilvergorener Zwetschgenwein mit doppelt destilliertem Zwetschgenbrand, die Lagerung erfolgt in gebrauchten Cognacfässern über mindestens 18 Monate		

# *Liebe Gäste,*

Allergene sind keine Zusatzstoffe, sondern Lebensmittel, die Allergien auslösen können und laut EU seit dem 13.12.2014 kennzeichnungspflichtig sind. Die Allergene werden alphabetisch und die Zusatzstoffe nummerisch ausgezeichnet.

- A = Eier
- B = Fisch
- C = Krebstiere
- D = Milch einschl. Lactose
- E = Sellerie
- F = Sesamsamen
- G = Schwefeldioxid und Sulphite
- H = Erdnüsse
- I = Glutenhaltiges Getreide
- J = Lupinen
- K = Schalenfrüchte
- L = Senf
- M = Sojabohnen
- N = Weichtiere

- 1 = mit Antioxidationsmittel
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Farbstoffen
- 4 = mit Süßungsmittel
- 5 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 = mit Geschmacksverstärker
- 7 = mit Phosphat
- 8 = geschwefelt
- 9 = gewachst
- 10 = geschwärzt
- 11 = Oberfläche mit Natamycin behandelt
- 12 = chininhaltig
- 13 = koffeinhaltig
- 14 = mit Alkohol