

Kalte Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle ^{A, B, D, I 8}	14,50
Toastbrot / Butter / Sauerrahm-Meerrettichmousse	
Beef Tatar vom Filet ^{A, B, D, L 1, 2}	19,90
Toastbrot / Wachtelei / Sardellen / Butter / Kapern / Essiggurken / Zwiebeln / Senf	
Mandel-Ziegenkäse Nocken ^{D, K}	11,90
karamellisierte Rote Beete / Basilikum-Rucola Pesto	
Roastbeef-Sushi ^{D, L, M 1, 8}	17,90
Meerrettichcreme / Sojasauce / Wildkräutersalat	
Tomaten-Burrata Türmchen ^D	13,20
Basilikum-Rucola Pesto / Pinienkerne / Olivenöl	
Karamellisierter Ziegenkäse ^{D 1}	14,50
Tomaten-Feigen-Kompott / fritierter Rucola / Pinienkerne	
Gegrillte Avocado ^{D 1,2}	11,50
Speck / Naturjoghurt / Zitronenöl / Basilikum-Rucola-Pesto / Pinienkerne	

Bruschetta

Ziegenkäse Bruschetta ^{D, K, I 1}	8,20
Ziegenkäse / karamellisierte Birnen / geröstete Walnüsse	
Avocado Bruschetta ^{I 10}	8,20
Avocadocreme / schwarze Oliven	
Tomaten Bruschetta ^{I 1}	8,20
Tomaten / Gurken / Knoblauch	

Suppen

Tagessuppe	7,90
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot	

Salate

Kleiner bunter Gartensalat ^{L 1} 7,90

Großer bunter Gartensalat ^{L 1} 16,90

*Wahlweise mit meinem Holunder-**Meerrettich** ^{D, L 1, 8} Hausdressing, Joghurtdressing ^{D, E, L 1}
oder **Kräutervinaigrette** ^{L 1}*

Wurstsalat im Brotlaib ^{A, D, I, L 1, 2, 4, 7} 17,90

Paprika / Tomaten / Essiggurken / Ei / Zwiebelringe

Wurst-Käsesalat im Brotlaib ^{A, D, I, L 1, 2, 4, 7} 19,00

Paprika / Tomaten / Essiggurken / Ei / Zwiebeln

Salat Bowls

Veggie Bowl ^{A, D, I, K, L 1} 21,50

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

Bio Hähnchen Curry Bowl ^{A, D, I, K, L 1} 22,50

Knusprige Hähnchenbrust / Blattsalate / Brokkoli-Apfel-Paprika / Basmati-Reis / Sprossen / Knuspermüsli / Croûtons / Apfel-Currydressing ^{E 1}

Lachsforellen Bowl ^{A, B, D, E, I, K, L 1} 22,50

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

Sheepers Bowl ^{A, D, I, L 1, 8} 23,90

Rinderstreifen / Blattsalate / Avocado / karamellierte rote Beete / Sprossen / Röstzwiebeln / gerösteter Sesam / Croûtons / Soja-Sesamdressing ^{I, M 1}

Lachsforellen Avocado Bowl ^{A, B, D, I, K, L 1} 23,90

Gegrilltes Lachsforellenfilet / Blattsalate / Babyspinat / Avocado / Tomaten / Paprika / Kräuter-Quinoa / Knuspermüsli / Croûtons / Joghurtdressing ^{D, E, L 1}

Black Tiger Bowl ^{A, B, D, I, K, L 1} 23,90

Gegrillte Riesengarnelen / Blattsalate / Mango / Brokkoli-Apfel-Paprika / Basmati-Reis / Sprossen / Knuspermüsli / Croûtons / Mango-Chutney / Apfel-Currydressing ^{E 1}

Vegetarisch

Parmesan-Spinatknödel ^{A, D, I}	20,50
Gegrillte Cocktailtomaten / Salbeibutter	
Pikantes Gemüsecurry ^{D, E, I}	21,50
Frisches regionales Gemüse / Brokkoli / Blumenkohl / Bohnen / Paprika / Karotten / Kartoffeln / Basmati-Reis	
Gegrillte Zucchini und Auberginen	21,50
Basmati-Reis / Gemüse-Tomatensauce / Parmesan-Raspeln	
Zucchini-Kürbiskern-Cordon Bleu ^{A, D, I}	21,50
Kartoffelbrei / würziger Käse / Parmesan-Kürbiskern-Panade / leichte Béchamelsauce	

Fisch

Gegrilltes Lachsforellen Filet ^{B, D}	26,50
Parmesan-Risotto / gegrillte Cocktailtomaten / Basilikum-Pesto / Parmesan-Chips	
Gegrillte Black Tiger Riesen-Garnelen ^{B, D, E, I}	27,50
Gegrillte Mango / frittierter Rucola / Basmati-Reis / pikante Currysauce	

Für die kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{A, D, I}	12,90
Pommes	
Hamburger-Pommes ^{A, D, F, I 1, 4}	12,90
Rindfleisch / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Ketchup	
Cheeseburger-Pommes ^{A, D, F, I 1, 4}	12,90
Rindfleisch / Salat / Cheddar / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Ketchup	

Burger

Hamburger <small>A, D, F, I, L 1, 4</small>	17,90
Rindfleisch / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Senf / Ketchup	
Cheeseburger <small>A, D, F, I, L 1, 4</small>	19,00
Rindfleisch / Cheddar / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Senf / Ketchup	
Avocado Burger <small>A, D, F, I, L, H, L 1, 2</small>	20,50
Rindfleisch / Bacon / Salat / Avocado / Avocadocreme / Tomate / Erdnüsse / rote Zwiebeln / Kräuterquark	
„Knuspriges Hähnchen“ Burger <small>A, D, F, H, I, K, L 1</small>	19,00
Frittierte Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade / gegrillte Paprika / Salat / milde Mango-Chilli Sauce / Ketchup	
„MY Sheeppers“ Burger <small>A, D, F, I, L 1, 2</small>	23,90
Rindfleisch / Cheddar / Bacon / Spiegelei / knusprige Champignons / Salat / Tomate karamellisierte Zwiebeln / Senf / Ketchup	
Pulled Pork Burger <small>A, D, F, H, I, K, L 1, 2, 4</small>	25,00
Gezupfter Schweinenacken / Kartoffelstroh / Rosenkohl / Speck / Honigsenf-Sauce / Mayo	
Steak Burger <small>A, D, F, I, L 1, 4</small>	25,00
Rindfleisch / Rindersteak / Kartoffelstroh / Salat / Essiggurke / Tomate / Röstzwiebeln / Senf	

Vegetarische Burger

Pulled Lachs-Burger <small>A, B, D, F, I, L</small>	23,90
Gezupfte Lachsforelle / Garnelen / Salat / Babyspinat / Honig-Senfsauce	
Brokkoli-Käse Burger <small>A, D, F, I 1</small>	20,50
Brokkoli-Käse Bratling / Salat / Tomate / Avocado / Kräuterquark / Ketchup	

Alle Burger werden mit Curvers-Pommes serviert.

Fleisch

Deutsches Qualivo Premium Schwein

Schweinesteak	17,90
Paniertes Schnitzel ^{A, D, I}	17,90
Cordon Bleu ^{A, D, I}	20,50

Deutsches Qualivo Premium Kalb

Paniertes Schnitzel	22,90
Cordon Bleu	24,90

Argentinisches Prime Beef – Angus von der Färse

	ca. 200 g	ca. 300 g
Roastbeef	27,00	34,50
Rib Eye	29,90	39,90
Filet	34,90	41,50

US Prime Beef – Black Angus vom Jungbullen

	ca. 200 g	ca. 300 g
Roastbeef	35,50	42,50
Rib Eye	36,90	43,90
Filet	54,90	65,00

Bio Hähnchen

	ca. 200 g
Gegrillte Hähnchenbrust	22,90
Hähnchen Cordon Bleu ^{A, D, I}	24,90

Beilagen

Curvers-Pommes mit kurvigen Schnitt ideal zum Dippen	5,50
Chili-cheese Pommes oder Süsskartoffeln ^D	6,50 / 7,50
Bacon-cheese Pommes oder Süsskartoffeln ^{D 1, 2}	6,90 / 7,90
Parmesan-Pommes oder Süsskartoffeln ^D	6,50 / 7,50
Süsskartoffeln-Pommes	6,90
Kartoffelbrei ^D	6,90
Kartoffelgratin ^D	6,90
Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark ^D	7,50
Grillgemüse	7,90
Maiskolben mit Kräuterbutter ^D	6,90
1/2 gegrillte Avocado mit Tomatensalsa ¹	7,50
Knoblauch-Kräuter-Baguette ^{1, D}	6,90

Saucen

Pilzrahmsauce ^{D, E, G}	2,00
Cognac-Pfefferrahmsauce ^{D, E, G}	2,00

Dips

Ketchup ^{1, 4}	1,00
BBQ-Sauce ^{1, 4}	1,00
Mayo ^{A, L}	1,00
Kräuter-Chili Öl	1,00
Kräuterquark ^D	1,00

Butter

Kräuterbutter ^{D, E}	1,00
-------------------------------	------

Topping fürs Steak

Gorgonzola, Walnüsse, Feige ^{D, H}	3,50
Gorgonzola, Walnüsse, Birne ^{D, H}	3,50

Desserts

Warmes Schokotörtchen ^{A, D, I}	13,50
Tonkabohnen Eiscreme / Orangenragout	
Pistazien Parfait ^{A, D, G, I, K}	13,50
Mandel-Pistazien Cantuccini / Himbeerspiegel	
Crème Brûlée ^{A, D, H}	13,50
Grünes Apfel-Basilikum Sorbet / Basilikum-Erdnuss Pesto	
Himbeer-Meringue ^{A, D, G, I, K 1}	13,50
Bourbon-Vanille Eiscreme / heiße Himbeeren / Schlagsahne	
Mini Cheesecake ^{D, I, H}	13,50
Salzkaramell / Feigen / Kiwi / Schokostäbchen	

Süßweine

Aus der Manufaktur Jörg Geiger

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

Apfelwein	5cl	8,20
Teilvergorener Apfelwein mit Apfelbrand zugesetzt und im Kastanienfass gereift mindestens 24 Monate		
Birnenwein	5cl	8,20
Teilvergorener Birnenwein mit Birnenbrand zugesetzt und im Sauternesfass gereift mindestens 18 Monate		
Kirschwein	5cl	8,20
Teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand zugesetzt und im Holzfass gereift über 18 Monate		
Zwetschgenwein	5cl	8,20
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