

Speisekarte

Suppe

Bunte Rinderconsommé 8,5
(Mark-Klößchen und Eierstich)

Vorspeisen

Yin und Yang 6,5
(Olivenöl, Balsamico, hausgemachtes Brot)

Kalamata Oliven 8,5
(Olivenöl, Kräuter-Meersalz)

Warme Datteln 8,5
(im Speckmantel)

Edelfischteller mit Wasabi 13,5

Rote Beete Carpaccio 13,5
(Feta, kandierte Walnüsse, Salat-Bukett)

Anti-Pasti-Teller 16,5
(verschiedene Sorten, Salat, Dip, Brot)

Salate

Herbstlicher Salat 14,5
(Hokkaido, Äpfel, Wallnüsse)

Großer Salat mit Hähnchenbrust-Streifen 17,5
(Oder Champignons)

Beilagensalat 4,5

Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art (Drillingsbratkartoffeln / Pommes, Salat)	19,5
Champignons-Rahm-Schnitzel (Drillingsbratkartoffeln / Pommes, Salat)	21,5
Schweinefilet im Speckmantel (Champignons, Macaire-Kartoffeln, Rosenkohlspieß, Cumberlandsauce)	23,5
Fruchtiges Hähnchen-Curry (Hokkaido-Püree, Salat)	23,5
Hähnchenbrust-Würfel auf Sahne-Wirsing (Bunte Spätzle und Grana Padano Käse)	21,5
Rinderroulade (Kartoffelpüree, Rotkohl, kräftige Jus)	24,5
Rinder Tafelspitz (Salzkartoffeln, Salat, Meerrettich-Sahne-Sauce)	24,5
Rindersteak "Klassisch" (Käuterbutter, Drillings-Bratkartoffeln / Pommes, Salat)	26,5
Dammwild-Bratwurst (Bratkartoffeln, Rotkohlsalat)	16,5
Reh-Frikadellen in Tri-Colour-Klößen (Herbstliches Gemüse und Preiselbeer-Jus)	24,5

Vegetarisch / Vegan

Bowl à la Thomas (Grüne Bandnudeln, Salat-Variation, Gemüse, Rote Bete-Taler, Tahini-Sauce)	19,5
---	------

Dessert

Verschieden Eissorten mit Sahne	6,5
Warmes Schokoküchlein (Frisches Obst, Fruchtspiegel)	8,5

Alle Angaben in Euro inklusive MwSt.