

THE MODERN WAY TO DINE

Vorspeisen

CARPACCIO VOM RIND 13.90

Hauchdünne Scheiben aus dem Black Angus Rind | hausgemachte Trüffelcreme | frisch gehobelter Grana Padano | aromatischer Rucola | Basilikumöl | frische Limette

ROTE BETE TATAR 8.40

Feine Würfel aus der roten Bete | marinierte Apfelstückchen | karamellisierte Mandeln | aromatischer Hirte | marinierte Tomaten | würziger Rucola **vegan**

CAPRESE BURRATA 10.40

Cremige Burrata | Bett aus marinierten Tomaten und Mangochutney | feines Basilikumöl | knuspriger Parmesanchip | würziger Rucola **vegetarisch**

YAKITORI 9.90

Zarte Hähnchenspieße in Teriyaki-ähnlicher Marinade | asiatischer Karottensalat | cremiges Sesamdressing | frittierte Zwiebeln

Süßes

BRULÉE CHEESECAKE 8.90

Boden aus Karamellkeksen | flambierte Käsekuchencreme | Himbeerpüree | frische Beeren

KAISERSCHMARRN 8.90

Bratapfelmus | cremiges Vanilleeis | Hafercrumble mit weißer Schokolade | Puderzucker

SOUFFLÉ NOISETTE 9.90

Schokotörtchen mit cremigem Nougatkern | cremiges Vanilleeis | Himbeerpüree | frische Beeren **vegan**

Hauptgang

MAISHÄHNCHEN 23.90

Saftige Hähnchenbrust, serviert auf cremiger Polenta | Wermut-Butter-Velouté | konfierte Honigtomaten | Kürbiscreme | feines Gemüsejulienne

LAMMKRONEN 34.90

Zarte Lammkronen | cremige Polenta | wilder Brokkoli | kräftige Bratenjus | feines Basilikumöl

KÜRBIS RISOTTO 18.40

Cremiges Kürbisrisotto | in Balsamico gegarte Kürbisspalten | karamellisierte Mandeln | würziger Hirte | kräftiger Ahornsirup | frittierte Zwiebeln **vegan**

BURRATA SPAGHETTINI 19.90

Feine Spaghettini | cremige Burrata | Sugo aus Cherrytomaten | feiner Parmesanchip | gehobelter Grana Padano | Rucola | Basilikumschaum **vegetarisch**

AUSTERNPILZE 21.90

Knusprig ausgebackene Austernpilze | getrüffelt Kartoffelpüree | konfierte Honigtomaten | wilder Brokkoli | feine Trüffelcreme | frische Limette **vegan**

KABELJAU 25.40

Edles Kabeljau-Loin | Wermut-Butter-Velouté | Kartoffelgratin | Gemüse-Butterjulienne | Basilikumöl

RINDERBÄCKCHEN 29.90

Zarte, stundenlang gegarte, Rinderbäckchen | Kartoffelgratin | kräftige Bratenjus | wilder Brokkoli | frittierte Zwiebeln

THE MODERN WAY TO DINE

Alkoholfreies

TEINACHER

Gourmet Still 0.75 | 6.90
Gourmet Medium 0.75 | 6.90
Gourmet Still Glas 0.3 | 3.50
Gourmet Medium Glas 0.3 | 3.50

VAIHINGER SÄFTE

Orangensaft 0.3 | 4.80
Johannisbeernektar 0.3 | 4.80
Apfelsaft 0.3 | 4.80
*Alle auch als Schorle
bestellbar 0.3 | 4.40*

AFRI LIMONADEN

Afri Cola 0.33 | 4.20
Afri Cola o. Zucker 0.33 | 4.20
Afri Mix 0.33 | 4.20
Bluna Orange 0.33 | 4.20

SCHWEPPES

Wildberry 0.2 | 3.80
White Peach 0.2 | 3.80
Bitter Lemon 0.2 | 3.80
Tonic Water 0.2 | 3.80
Ginger Ale 0.2 | 3.80

HOMEMADE LEMONADES 0.3L | 5.90

Blutorangen Limo

*mit leicht herber Blutorange und
Rohrzucker abgeschmeckt.*

Limetten Limo

mit Limettensaft und Rohrzucker.

Eistee Himbeere Limette

mit blumigem Darjeeling Schwarztee.

Eistee Granatapfel Holunder

mit leicht herbem Grüntee.

Flaschenbier

ALKOHOLISCH

Königs Pilsener 0.33 | 4.40
Benediktiner Hefe 0.5 | 4.90
Radler 0.5 | 4.90
Corona 0.33 | 4.90

ALKOHOLFREI

Bitburger 0.0% 0.33 | 4.20
Benediktiner Hefe AF 0.5 | 4.90
Radler AF 0.5 | 4.90

SCHNÄPSLE

Badel Slivovic (*Pflaume*) | 3.40
360 Vodka | 3.40
Cellini Grappa (*Traube*) | 3.40
Prchner Williams Birne (*Birne*) | 3.40

Heißgetränke

KAFFEE

Espresso | 2.90
Espresso dupio | 3.40
Espresso Macchiato | 3.40
Cappuccino | 3.90
Latte Macchiato | 3.90
Café Crema | 3.40

TEE

Minze / Darjelling / Grün /
Waldfrucht | 2.90

Badel Kruskovac (*Birnenlikör*) | 2.90
Cellini Limoncello (*Zitronenlikör*) | 3.40
Ramazotti (*Kräuterlikör*) | 3.40