

Vorneweg und Kleinigkeiten

Geröstetes Evertzberg-Bruschetta-Brot marinierte Strauchtomaten / Basilikum / Rucola-Salat	€ 7,80
Carpaccio vom Rind Pesto / gebratene Pilze / Parmesan / Rucola	€ 11,50 / € 14,50
Hausgebeizter Lachs Gurke / Granatapfelkerne / Gin / Limetten-Aioli	€ 12,50
„Unser Matjes 2020“ - leicht angeräuchert Zartes Matjesfilet mit Sauerrahm, Äpfel, roten Zwiebeln, Grillkartoffeln	€ 9,50

„Unsere Suppenküche“

Süßkartoffel & Kokosmilch Aufgeschäumte Süßkartoffelsuppe / Gamba-Spieß / Kokosflocken	Klein € 5,50 / Groß € 7,50
„Sinn-Ess-Lust-Bouillabaisse“ Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt	Klein € 8,50 / Groß € 11,50

Frisch vom Acker

Arrangement von Blattsalaten in Housedressing lauwarme Linsen /gebratene Hähnchenbrust	€ 14,50
Sommersalate in Rhabarber vinaigrette gebratener Spargel / Ziegenkäse / Nüsse	€ 14,50
Crunchy-SALAT in Limettendressing bunte Salate / Mango / Granatapfelkerne / Angusstreifen	€ 14,50
Alle Salate (als Vorspeisen-Portion)	€ 11,00

Vegetarisch und Pasta

Spicy Wok mit buntem Gemüse, Ingwer, Thaibasilikum, Kartoffeln in Süßkartoffel-Kokossud	€ 14,50
Cremiges Risotto mit karamellisiertem Spargel Spargelschaum / Kräuteröl / Kirschtomaten	€ 16,50
Tagliatelle in Hummerschaumsauce mit gebratenen Gambas und Lachswürfeln	€ 18,50

SINN ESS LUST

SPEISEKARTE

Fisch & Seafood

Gambas in Oliven-Knoblauchöl gebraten Tomaten / Lauchzwiebeln / Kräuterbutter / lauwarmes Stangenbrot	Klein € 14,50 Groß € 22,50
Lachsfilet auf der Haut gebraten marinierte Tomaten / Chorizo-Risotto / Estragonsauce	€ 23,50
Gebrannter Kabeljau Sesam-Brokkoli & Kartoffel / Cashewkerne / Krustentierschaum	€ 24,50

Die Sinn-Ess-Lust Klassiker

Barbarie-Entenbrust mit Portweinsauce Linsen in Balsamico-Creme / Schupfnudeln	€ 24,50
Gemischte Filetwürfel in Senfsauce mit Gurken und Champignons dazu Butterspätzle und Salatbukett	€ 19,50
Gebackene Medaillons von der Schweinelende dazu lauwarmes Kartoffel-Spargelsalat / Gurke / Portweinsauce	€ 18,50

„Fleisch ist ein Stück Lebenslust“

Black Angus Rumpsteak Barolosauce / Grillgemüse / Süßkartoffel Pommes	€ 26,50
Zart geschmorte Spanferkelbäckchen in Gremolatajus Frühlingskohlraabi in Rahm / Serviettenklöße	€ 19,50
Frischer Stangenspargel mit gratiniertem Kalbs-Paillard dazu Marsalasauce und Kartoffeln mit Kräutercreme	€ 26,50

Süsse Sünden

Heiß und Kalt „Dolce Vita“ Vanilleeis / Espresso / Milchschaum	€ 4,50
„Unser Schwarzwälder Kirsch“ Kirschen / Mascarpone / Schokoknusper / Kirschsorbet	€ 8,50
„Gebackenes Eis“ Schokobiskuit / Creme Brûlée schaum / Himbeeren	€ 8,50
„Sommerpfirsich“ Eingelegter Pfirsich / weiße Schokolade / Müsli / Schokoladen-Joghurtis	€ 8,00
Vanilleeis heiße Himbeeren oder Schokoladensauce / Sahne	€ 6,50

Aperitif-Empfehlungen

Inge Limette / Ingwer / Wodka / Prosecco	
Lillet Jolie Lillet Rosè / Grapefruit / Bitter Lemon	€ 6,50
Aperol Spritz Aperol / Prosecco / Orange	€ 6,50
Porto Tonic Weißer Portwein / Tonic Water / Orange	€ 6,50
OHNE GIN IST DAS LEBEN GINLOS... „BULLDOG“ // „MARE“ // „HENDRICKS“ Andere auf Anfrage (ohne Tonic)	€ 6,50
Alkoholfrei	
Unsere hausgemachte „WELL-FIT“ Limonade	€ 3,50
Ipanema Ginger Ale / Maracuja / Limette / Rohrzucker	€ 5,00
Orange Lemon Spritz Monin Orange / Bitter Lemon	€ 4,50

Über Allergene in den Speisen informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.