

Aperitivo

CHAMPAGNER 0,1L € 7,50
LASSALLE

KIR ROYAL MARKT.SPIEL 0,1L € 7,50
Markt.Spiel Sekt vom Weingut Berger und Creme de Cassis

NEGRONI € 8,90
Gin, Campari, roter Vermouth, Orangen Bitter, Orangenscheibe

Gaumenschmeichler für den Start...

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE € 12,50
auf rote Rüben-Püree, eingelegten Mini-Rübchen und gepickelten Birnen, scharfer Kresse und Vollkorncracker

ASIATISCH MARINIERTES BEEF TARTAR € 14,20
mit Yuzo, Chilli und Sesam mariniert, dazu süß-saurer Karotten-Algen Salat mit knusprig gebackenem Reisblatt und Miso-Mayonnaise

was Feines für zwischendurch...

FRITTATENSUPPE € 3,80
mit frischem Wurzelgemüse

GEBACKENES EI € 13,40
mit Trüffelschaum, sautierten Pastinaken und frisch mariniertem Blattspinat

CRISPY CHICKEN SALAT € 13,80
knusprig gebackene Maishendlekeule asiatisch mariniert auf süß-saurem Chinakohl-Salat mit knackigen Karotten und Sesam, dazu Miso-Mayonnaise

ERBSEN DUMPLINGS € 14,40
gedämpfte Teigtaschen mit würziger Erbsen-Ricotta Füllung, kräftiger Ponzu-Sud, vollendet mit Zitronenöl, Aphilakresse und frisch geriebenem Kren

unser Chefkoch empfiehlt...

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL € 21,50
vom Milchkalbsrücken, mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und cremigen Rahmgurkensalat

GEBRATENE GARNELEN € 18,60
in aromatischem Chili-Knoblauchöl gebraten, mit Orangen und Kräutern verfeinert, dazu unser Marktspielbrot

GEGRILLTES HEILBUTTFILET € 26,40
auf Risotto nero mit geschmorten Pastinaken, getrockneten Paradeisern, Pistazien-Schaum und frischem Wildkräutersalat

ZART GEGARTES RINDERBACKERL € 23,60
in Rotweinjus glasiert und auf Karfiolpüree serviert, dazu frischer Apfel, gerösteter Brokkoli und in Butter geschwenkte Fettuccine

GESCHMORTER BUTTERNUSS-KÜRBIS € 16,80
mit aromatischem Gewürzöl im Ofen geschmort und am Lavasteingrill vollendet, dazu servieren wir aromatisches Chimmichurri, kräftig marinierte Belugalinsen und Vogerlsalat

RINDSLUNGENBRATEN (200G) € 31,60
RIB EYE (300G) € 29,80

mit folgenden Beilagen zur Auswahl:

SOSSEN	
pfeffrige Krokette € 4,50	Bratenjus € 2,60
Fancy Fries € 4,50	Chimmichurri € 1,60
kleiner bunter Blattsalat € 4,50	Knoblauchaioli € 1,40
Ofengemüse € 3,50	Cocktailsoße € 1,20

ROSA GEGRILLTE LAMMCHOPS € 29,40
auf getrüffelnder Polenta, mit würzigem Olivenspinat, Joghurtsoße und Kräuterpesto

für Naschkatzen...

CREME KARAMELL € 7,90
mit marinierten Orangenfilets, knackigem Milchchip und Grand Marnier Sößchen

DUKATENBUCHTELN € 7,40
mit Marillenmarmelade und Vanillesauce

die beliebten Klassiker...

KNACKIGE BLATTSALATE € 10,60
fein mariniert mit dunklem Balsamico Dressing, karamellisiertem Nussmix und aromatisch eingelegten Birnen, vollendet mit frischen Kräutern

Toppen Sie Ihren Salat mit:

knusprigem Backhendl/crispy Chicken	€ 4,20
gratiniertem Ziegenkäse	€ 3,80
Garnele je Stück	€ 2,90
Hühnerspieße (2 Stück)	€ 4,70

ORIENTALISCHE MEZZE BOWL € 13,80
würziger Cous-Cous-Tomatensalat, cremiges Labaneh mit marinierten Oliven, pikanter Erbsenhumus, dazu in Cajun marinierte und gegrillte Hühnerspieße, Mangosößchen und Pita Brot

KLASSISCHER CHEESEBURGER € 14,90
mit saftigem Rindfleisch-Patty und Emmentaler, knackigem Salat, frischen Paradeisern in luftigem Brioche-Bun, serviert mit knusprigen belgischen Pommes und Cocktailsoße

Wahlweise mit Garnele € 2,90

BBQ PULLED CHICKEN BURGER € 14,10
12 Stunden geschmorte Hühnerkeulen, serviert im luftigen Brioche-Bun mit Apfel Rotkrautsalat, Knoblauchaioli, knackigem Blattsalat und Röstzwiebel, dazu belgische Pommes und BBQ Relish

Digestif

STRONG APPLE € 8,90
destillierter Cidre, naturtrüber Apfelsaft, frischer Orangensaft, frischer Zitronensaft, Zimt

ESPRESSO MARTINI € 8,90
Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Shot Espresso

MARILLENSCHNAPS 2CL € 3,50
vom Weingut Malat