

# FAMILY DEAL

## AB 2 PERSONEN

### Tapas auf unsere Art

Dreierlei Auswahl an Antipasti  
Garnelen im Kartoffelmantel  
Gebackene Calamares Ringe

Matjestatar mit Zwiebeln und feinen Kräutern

Mariniertes Bauchfleisch vom Schwein in einer Schmoked Marinade  
Kartoffel „Bravas“ gebackene Kartoffel Würfel in Butter,  
Rosmarin und Paprika

Serranoschinken, Ziegenkäse mit Feigensenf

Dreierlei Dips Guacamole, Aioli Dip und Tomaten Pesto  
Käseauswahl

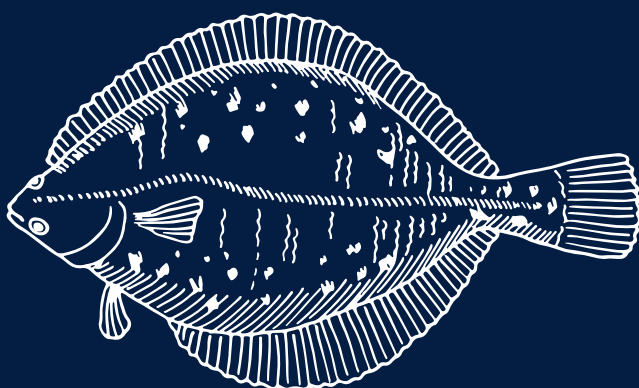
Ofenfrisches Baguette

32,90 € pro Person

### Scholle im Ganzen am Tisch filetiert

Gebratene Scholle (1200 g) mit Speckstippe,  
Rosmarinkartoffeln und frischem Gurkensalat

59,00 € für 2 Personen



“Willst du mir den Tag  
versauen, musst du auf die  
Wage schauen.  
Willst du es noch schlimmer  
machen, probiere mal die  
alten Sachen”



## VORWEG

**Verschiedene Sommerliche Blattsalate**  
mit Gurke, Tomaten, Paprika, Mais und  
Kräutervinaigrette  
10,00 €

**auch wahlweise mit**  
-gebratener Hähnchenbrust  
16,50 €

-Knoblauch Scampi  
15,00 €

-überbackenem Feta  
12,00 €

**Rindercarpaccio**  
mit Trüffelöl und Parmesan  
16,00 €

**Bärlauch Cremesuppe**  
mit feuriger Chorizo  
9,00 €

“Knusper, Knusper  
Knäuschen,  
wer knuspert an meinem  
Gluten-, Laktose- und  
Fruktosefreien, Veganen, mit  
Stevia gesüßten  
Bio - Häuschen?”



# AUS DEM NUDELTOPF

## **Pasta Achterdeck**

mit Speck, Chilipaste, Tomatensauce,  
Parmesan und feinen Kräutern

18,50 €

## **Pasta Aglio e Olio**

mit Chilli, Knoblauch, Kirschtomaten,  
frischen Kräutern und Parmesan

17,50 €

# BURGER

## **Feuriger Rindfleischburger**

im Roggen - Vollkorn Brötchen,  
mit Chili Cheese Dip,  
Knackigem Salat, Cheddar, Tomaten,  
Roten Zwiebelringen, Jalapeños,  
Country Potatoes und BBQ Dip

24,50 €

## **Hähnchenburger**

im Roggen- Vollkorn Brötchen  
mit Sour Creme, knackigem Salat, Cheddar,  
Tomaten, Mango Relish, Bacon,  
Country Potatoes und BBQ Dip

23,00 €

# BE VEGGI

## **Ricotta-Steinpilzravioli**

mit Petersilien Öl, Parmesan  
und Trüffelschaum

16,50 €

“Figur gesucht, Pfündig  
geworden.”



# FRISCHE FISCHE

Gebratenes Zanderfilet  
18,50 €

Gebratenes Lachsfilet  
17,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
19,50 €

# HAUPTSACHE FLEISCH

Sous Vide gegartes Entrecôte  
22,50 €

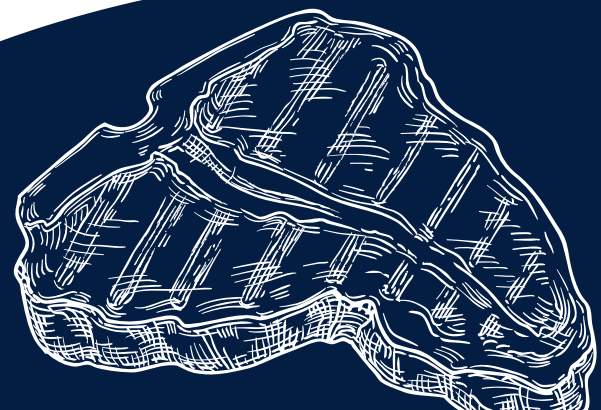
Steak au Four  
18,50 €

Lammlachs  
19,50 €

## BEILAGEN ZUR WAHL

Ratatouille Gemüse	6,50 €
Kräuter-Gnocchi	4,50 €
Spinatpasta	6,50 €
Country Potatoes	4,50 €
Pommes mit Ketchup und Majo	4,50 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5,50 €
kleiner gemischter Salat	5,50 €
Trüffelmayonnaise	3,50 €
Kräuterbutter	3,00 €

“Wenn’s aus der Küche lecker duftet, steht immer einer da der schuftet.”





## ZUM SCHLUSS

**Geeistes Himbeeren Parfait**  
mit Rumfrüchten  
13,50 €

**Panna Cotta**  
mit mit weißer Schokolade  
und Zitronen-Rhabarberagout  
12,00 €

**Crème Brûlée**  
mit Vanilleeis  
13,00 €

“Schokolade hat relativ wenig  
Vitamine, deshalb muss man  
relativ viel davon essen.”

# EIS

## Schoko-Karamell Kuss

2 Kugeln Schokoeis & 1 Kugel Salty-Karamelleis  
mit viel Schokosauce und Sahne

9,50 €

## Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und  
Sahne

12,50 €

## Nuss Genuss

2 Kugel Walnusseis & 1 Kugel Schokoeis mit  
Sahne und Nüssen

11,50 €

## Unsere Eissorten

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss,  
Stracciatella, Salty-Karamell

je 2,50€



“Eis darf man immer essen,  
denn der Körper muss das Eis  
erwärmen und verbrennt  
deshalb direkt alles wieder.  
Ich habe selten so etwas  
schönes gehört.”