

SPEISEKARTE

Wellness für
Ihren Gaumen

Geschmacks
erlebnis

MIT WOHLFÜHLFAKTOR

WELLNESS FÜR IHREN GAUMEN

Was macht ein Gericht wirklich besonders? Für mich sind es Leidenschaft und Raffinesse. Die Liebe zu den Zutaten, sorgfältig ausgewählte Produkte und die besten Aromen der Saison – am liebsten aus der Region.

Wir verwenden all diese wunderbaren und hochwertigen Zutaten für unsere Gerichte. Und das können Sie schmecken! Die Reinheit der Region und die Frische der Saison sind für mich als Koch gleichbedeutend mit Qualität und Handwerkskunst. Diese Werte stehen in unserer Küche an erster Stelle und auch das können Sie schmecken. Genau wie unsere burgundische Note, eine unserer besonderen Lieblingszutaten.

Das „gute Leben“ der Region spiegelt sich in unserer Speisekarte wider. Jedes Gericht, jeder Geschmack ist Wellness für Ihren Gaumen. Lassen Sie sich kulinarisch überraschen und spüren Sie die positive Energie, die wir in jedes unserer Gerichte einfließen lassen.

Guten Appetit und genießen Sie Ihr Essen.

Danny
Chefkoch



BEVOR SIE

gut, gesund und lecker

GENIESSEN

Wir haben einen kleinen Appetithappen für Sie, aber dann in Worten. Wir wollen Ihnen mehr über unsere guten, gesunden und leckeren Speisen und Getränke erzählen. Oder über unser Wellnessfood, wie wir es nennen. Suchen Sie in aller Ruhe das aus, worauf Sie Appetit haben und lesen Sie zwischendurch die Geschichten, die hinter unseren Gerichten und Zutaten stecken. Köstlich und ehrlich!

Sie sind zu uns gekommen, um zu genießen. Und weil Sie wissen, dass unsere Wellness gut für Sie ist. Das ist bewusster. Mit dieser Speisekarte voller Wellnessfood machen Sie Ihren Tag noch ein Stück bewusster. Und natürlich leckerer. Unsere Küchen und Restaurants sorgen für ein vollkommenes Gleichgewicht zwischen gut, gesund und lecker. Das macht Sie nicht nur glücklich, sondern auch fit!

Wellnessfood, mit Liebe und Sorgfalt zubereitet

Unsere Chefköche sind Spezialisten für Wellnessfood. Sie treffen bewusste und verantwortungsvolle Entscheidungen. Fair, pur und lokal stehen ganz oben auf unserer Einkaufsliste. Und selbstverständlich guter Geschmack. Alle Produkte und Zutaten werden mit Liebe und Sorgfalt ausgewählt. Es ist erst dann gut genug für Sie, wenn wir ein gutes Gefühl dabei haben.

Wir wissen genau, woher alle Zutaten kommen: aus der unmittelbaren Umgebung. Wir bauen zum Beispiel Kräuter in unserem eigenen Kräutergarten an. Und wir kaufen, wenn möglich, direkt vom Erzeuger oder Bauern in der Nachbarschaft ein. So kommt Ihr Essen in manchen Fällen tatsächlich von der Wiese nebenan.

Herrlich pur, direkt von der Quelle

Unsere Köche geben sich nicht mit dem Erstbesten zufrieden. Wenn sie die Zutaten auswählen, achten sie darauf, was gut für unsere Umwelt und für Sie ist. Auch bei der Zubereitung Ihres Gerichtes oder Snacks entscheiden wir uns für lecker und pur. Das bedeutet: Weniger Süße, weniger Fett und keine unnötigen Zusätze. Blättern Sie mit einem guten Gefühl und gesundem Appetit durch dieses Speisekarten-Magazin. Wählen Sie die Dinge aus, von denen Sie gute Laune bekommen, denn unser Wellnessfood macht auch glücklich. Vom frisksüßen Smoothie bis hin zu köstlichen Broten, von frischen Salaten bis zum Rindfleischburger, der Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Das ist unser Wellnessfood. Oh ja, und nehmen Sie sich ruhig Zeit, denn davon haben Sie heute genug.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit, und viel Spaß beim Genießen!

Allergien?

Lebensmittelallergien sind keine Seltenheit. Darauf nehmen wir in unseren Küchen selbstverständlich Rücksicht. Denn wir wollen, dass Sie sich bei uns gut fühlen und dass das auch so bleibt. Unsere Ernährungsspezialisten geben Ihnen gerne leckere Tipps, speziell für Sie. Ein gutes Gefühl!

Aus eigener Region, herrlich nah

UNSERE LIEFERANTEN AUF DER LANDKARTE

Was von weit weg kommt, ist lecker. Und was ganz aus der Nähe kommt, ist noch leckerer. Das sagen wir manchmal in unserer Küche zueinander. Mit einem Augenzwinkern natürlich. Obwohl...

Die meisten unserer Zutaten beziehen wir aus der Region oder aus dem eigenen Garten. Von ehrlichen Lieferanten, gleich um die Ecke. Das ist nicht nur eine bewusste, sondern auch eine nachhaltige Entscheidung. Wir kennen die Züchter und Bauern und wissen, wie viel Herzblut sie in ihre Produkte stecken. Und das ist das Geschmacksgeheimnis von all den guten Dingen auf unserer Speisekarte.



1. Bäckerei Lemmens - Margraten

Der echte Limburger Vlaai – genau so, wie er sein sollte! Diese typisch limburgische Kuchendelikatesse darf auf unserer Speisekarte natürlich nicht fehlen. Peter Lemmens und seine Bäckermeister verstehen es wie niemand sonst, den echten Limburger Vlaai nach traditionellen Methoden zu backen – mit Leidenschaft und Liebe zum Handwerk. Seit über 40 Jahren sind sie in Maastricht und Umgebung eine wahre Institution.

2. Gielke - Landgraaf

Unsere Köche schwärmen von Gielkes „piepers“ (Kartoffeln) aus Landgraaf. Und Ihnen wird es genauso gehen, nachdem Sie unsere köstlichen hausgemachten Pommes frites probiert haben, hergestellt aus den besten Kartoffeln des Landes, von Hand gesäubert, geschnitten, verpackt und sofort gekühlt. Mehr als frisch, direkt auf Ihren Teller.

3. Segafredo

Genießen Sie Segafredo Impronte, eine italienische Premium-Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen, die lokal in Groningen geröstet wird. Der

Name Impronte („Fußabdruck“) steht für ein starkes Engagement in Sachen Nachhaltigkeit: Der Kaffee ist 100 % biologisch, Rainforest-Alliance-zertifiziert und in recycelbarem Material verpackt. Jede Tasse ist eine bewusste Wahl und unterstützt zudem die Fondazione Zanetti Onlus.

4. Senza Tee

Senza ist nicht nur eine Tasse Tee, sondern eine bewusste Entscheidung für Geschmack und nachhaltige Herstellung. Senza (Italienisch für „ohne“) steht für hochwertigen losen Tee, der unnötigen Verpackungsabfall vermeidet. Ein großer Teil der unverfälschten Teesorten ist biologisch (Skal-zertifiziert) und unterstreicht das Engagement für nachhaltige, umweltfreundliche Anbaumethoden.

3

4

2

1



HEISSGETRÄNKE

Chai Latte 5.5
Dirty Chai Latte 7

Kaffee 4
Kaffee groß 5.5
Cappuccino 4.3
Cappuccino groß 6
Latte Macchiato 5
Espresso 4
Doppelter Espresso 5
Heiße Schokolade 5

Lieber
laktosefrei?
Hafermilch
+ 1

FROZEN CAPPUCCINO 7

Lieber mit Karamell, weißer Schokolade oder Haselnuss?
Aufpreis + 0.5

KAFFEESPEZIALITÄTEN 8.5

Auswahl aus:

Thermen Coffee mit Baileys
Spanish Coffee mit Tia Maria
Italian Coffee mit Amaretto
Irish Coffee mit Whiskey
French Coffee mit Cointreau
Serviert mit Schlagsahne

KAFFEE-ERLEBNIS 8

Salted Caramel Latte Macchiato mit salzigem Karamell, Schlagsahne und Fudge
Brownie Latte Macchiato mit Schokolade, Brownie und Schlagsahne

Kaffee aus zertifizierten biologischen Kaffeebohnen, geröstet in der Segafredo-Rösterei in Groningen

GEBÄCK

Aus der Patisserie Peter Lemmens
Limburger Torte 6
Brownie 7 (vegan)

Lieber mit Schlagsahne? Aufpreis + 1.5

Wirklich guter Tee

Der Ursprung von Tee liegt im alten China. Die Legende besagt, dass ein chinesischer Kaiser Wasser erhitzte und dabei versehentlich wilde Teeblätter in das Wasser gelangten. Der Kaiser roch das köstliche Aroma des Tees, wie wir es noch heute kennen, und beschloss, ihn zu probieren. Seitdem trinken wir überall auf der Welt Tee.

TEE

SENZA TEE (loser Bio-Tee) 4

Auswahl aus: English Breakfast, Green Leaf, Jasmine Blossom, Wild Rooibos, Rooibos Ingwer-Zitrone oder Camomile Garden

TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN 5.5

Mit oder ohne Honig erhältlich.

Frische Minze
Frischer Ingwer

Abwehrkräfte (Ingwer & Basilikum)

Ein wahrer Schub für Ihre Abwehrkräfte

Entspannung (Sternanis, Thymian & Minze)

Mit dieser Mischung kommen Sie wunderbar zur Ruhe

Glück (Rosmarin & Orange)

Ein Glücksgefühl aus dem Glas

Leidenschaft (Ingwer, Kardamom & Limette)

Ingwer sorgt für Schärfe, Kardamom für Wärme und die Limette für eine frische Note

Ultimativer Genuss



FROZEN SMOOTHIE 8.5
Mango & Maracuja

KALTE GETRÄNKE

DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Pink Grapefruit, Double Lemon oder Ginger Beer

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE *ohne Zucker* 4.3

Pepsi Zero, 7UP Free, Rivella, Sisi Orange Zero oder Tomatensaft

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Lipton Ice Tea Green, Royal Club Cassis oder Royal Club Apfelsaft

APFELSCHORLE 7.5

SÄFTE

ORANGENSAFT 8

MIX ORANGE/GRAPEFRUIT 7

WELLNESS-SAFT 8

JOGHURTBOWLS BIS 16.30 UHR

GRANOLA 11

Joghurtbowl mit frischem Obst und Granola

SLOW DOWN 11

Cremiger Joghurt mit Goji-Beeren und Maulbeeren, Melone, Apfel, gerösteten Kokoschips, Hanfsamen, Sesam und Kürbiskernen

Die Joghurtbowls werden mit Ahornsirup oder Honig serviert.



HAUSGEMACHTER EISTEE 7

Mit Holunderblüten oder Himbeere

Farbenfrohes Kraftpaket

Frisches Obst, gesundes Gemüse und ein ordentlicher Schuss Liebe. Das sind die Zutaten für unsere hausgemachten Smoothies. Natürlich stecken sie randvoll mit Mineralien, Ballaststoffen, Enzymen und Antioxidanten. Und mit Vitaminen. Ihre Verdauung, Ihre Knochen, Ihr Herz...Eigentlich ist Ihr ganzer Körper dankbar, wenn Sie einen Smoothie trinken. Es ist einfach gut für Sie. Erst recht an einem Wellnessstag.

SMOOTHIES

Detox smoothie 8.5

Erdbeere, Banane, Heidelbeere, Orangensaft, Apfelsaft und fettarmes Joghurteis

Passion juice 8.5

Maracuja, Mango, Pfirsich, Orangensaft und fettarmes Joghurteis

Grüner smoothie 8.5

Spinat, Avocado, Mandeln, Kokos und Zimt

Smoothie der Saison 8.5

QUELLWASSER

Karaffe mit Eiswasser und Zitrone 5

Sourcy blau/rot 0.2L 4.3

Sourcy blau/rot 0.75L 7



COCKTAILS

PASSIONFRUIT MARTINI 13

Ketel One Wodka, Maracuja, Limette und Bourbon-Vanille

MOJITO 14

Captain Morgan White Rum, frische Minze und Limette

RELAX ON THE BEACH 13

Ketel One Wodka, Peach Tree, Orange und Cranberry

CLOVER CLUB 13

Tanqueray London Dry, Himbeere und Rose

APEROL SPRITZ 13

Aperol, Cava und Sprudelwasser

GIN TONIC 14

Tanqueray Gin und Tonic

COCKTAIL DES MONATS 14

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot

MOCKTAILS

VIRGIN PASSIONFRUIT MARTINI 10

Tanqueray 0.0, Maracuja, Bourbon-Vanille und veganes Eiweiß

VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, Himbeere und veganes Eiweiß

WEISSWEIN

El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanien |

Glas 7 Flasche 34

Verdejo mit Aromen von Zitrus, Pfirsich und Fenchel. Frischer, aromatischer Wein mit tropischen Fruchtnoten und lebendiger Säure.

Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

Glas 8 Flasche 40

Pinot Grigio mit Noten von Pfirsich und Birne. Trocken, leicht und angenehm mit einer zugänglichen Frische und sanft fruchtigem Aroma.

Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chile |

Glas 9 Flasche 45

Chardonnay mit Aromen von Pfirsich, Melone und grünem Apfel. Reich und fruchtbetont, zugleich frisch, mit lebendiger Säure und langem, angenehmem Abgang.

Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Österreich |

Glas 10 Flasche 51

Grüner Veltliner mit Noten von weißem Obst, pfeffriger Würze und frischer Mineralität. Lebendig und elegant, erfrischend und mit milder, harmonischer Säure.

Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

Glas 10 Flasche 51

Aromatischer biodynamischer Wein aus Muscat und Viognier mit floralen Noten, Grapefruit und frischer Frucht. Harmonisch ausbalanciert, mit subtiler Muskatnote und weichem Abgang.

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italien | Glas 8 Flasche 40

Frischer Schaumwein mit Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, ergänzt durch weiße Blütennoten. Lebendige Perlage, elegant balanciert und angenehm zugänglich.

Cava Zero 0.0 | Katalonien, Spanien | Glas 8 Flasche 40

Codorníu Zero ist ein köstlicher alkoholfreier Schaumwein. Die frischen Zitrusaromen und das tropische Fruchtprofil passen perfekt zu jedem Anlass, der eine prickelnde Alternative verlangt. Feine Perlage, fruchtiger Charakter und harmonisch im Geschmack.

Ayala Champagne Brut | Champagne, Frankreich |

Flasche 37.5 cl 40 Flasche 75 cl 70

Frischer, eleganter Champagner mit Noten von Zitrus, Blüten und weißem Obst. Fein strukturiert, harmonisch, mit lebendiger Frische und langem, delikatem Abgang.

ROSÉ

Cazal Viel Rosé | *Languedoc, Frankreich* |

Glas 7 Flasche 34

Rosé aus Grenache, Cinsault und Syrah mit Aromen von roten Beeren und feinen floralen Anklängen. Schlank und trocken, belebend, mit elegant-fruchtigem Charakter.

Epicuro Rosato | *Apulien, Italien* |

Glas 8 Flasche 40

Rosé aus Primitivo und Negroamaro mit Noten von Erdbeere, Kirsche und Rose. Weich und saftig, zugleich frisch, mit langem, fruchtigem Abgang und aromatischer Würze.

Les Auzines Rosé | *Corbières, Frankreich* |

Glas 9 Flasche 45

Kräftiger Rosé aus Syrah, Grenache und Cinsault mit Noten von roter Frucht und feiner Würze. Elegant und frisch, voll im Geschmack, mit langem, aromatischem Abgang.

ROTWEIN

Farina Rosso | *Verona, Italien* |

Glas 7 Flasche 34

Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara mit saftigen Noten von Kirsche und Erdbeere. Geschmeidig und fruchtbetont, mit weicher Struktur und zugänglichem Charakter.

Epicuro Negroamaro | *Apulien, Italien* |

Glas 8 Flasche 40

Negroamaro mit Noten von wilden Beeren, Pflaume und roter Johannisbeere. Fruchtig und feinwürzig, mit milden Tanninen und langem, angenehmem Abgang.

LM Solas Pinot Noir | *Languedoc, Frankreich* |

Glas 9 Flasche 45

Eleganter Pinot Noir mit Noten von Kirsche, Himbeere und Heidelbeere. Weich und fein, mit Anklängen von Erdbeere und würzigen Nuancen; harmonisch mit fruchtig-frischem Abgang.

Du Maréchal Syrah-Grenache | *Roussillon, Frankreich* |

Glas 10 Flasche 51

Syrah und Grenache mit Aromen von roten Früchten, würzigen Noten und mediterraner Wärme. Ein geschmeidiger biodynamischer Wein mit weicher Struktur, schöner Balance und charaktervollem, zugänglichem Abgang.

BIER

VOM FASS

Grolsch 0.25L 4.5

Grolsch 0.50L 8.5

Grolsch Weizen 0.30L 5.8

Grolsch Weizen 0.50L 8.8

Hangende Harry IPA 7.5

Bier der Saison 8

Rosébir, frisch, fruchtig und mit leichter Süße

AUS DER FLASCHE

Grolsch Radler 2.0 5.8

Grimbergen Dubbel 8

Grimbergen Blond 8

Fourchette 8

Duvel 8

ALKOHOLARM UND 0.0

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

't IJ Vrijwit 0.5 5.8

Liefmans 0.0 5.8



AD

Die Küche ist täglich von
12:00 bis 21:00 Uhr geöffnet

Das Restaurant/die Bar ist täglich
von 10:00 - 22:30 geöffnet

Hüttenkäse

Fr[•]isch

KNUSPRIG

MITTAGSGERICHTE BIS 16.30 UHR

HÜTTENKÄSE 14 (vegetarisch)

Focaccia mit Hüttenkäse, Avocado, gerösteter Paprika, Chiliflocken, jungem Salat, gemischten Kernen und Olivenöl

STEAK TATAR 15

Briochebrot mit Steak Tatar, Gewürzgurke, Crème vom Eigelb, Grana Padano und süß-saurer roter Zwiebel

FLAMMKUCHEN 15

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Käse und Rucola

THERMEN MAASTRICHT 17

Dunkles Mehrkornbrot mit Räucherlachs, hausgemachtem Thunfischsalat, Tomate, eingelegter roter Zwiebel und Wasabi-Mayonnaise

EGGS BENEDICT 16 (vegetarisch)

Toast mit zerdrückter Avocado, zwei pochierten Eiern und Sauce hollandaise. *Sie mögen lieber Räucherlachs?*
Aufpreis + 4

CLUBSANDWICH 18

Getoastetes Brot mit Hähnchenschenkel, Bacon, Ei, Little-Gem-Salat, Tomate und Sriracha-Mayonnaise. Serviert mit frischen Pommes frites und Mayonnaise

SALATE

FISCH 22

Salat mit frischem Thunfisch, Räucherlachs, Flusskrebssalat, Wakame und Edamame, Wasabi-Creme, Gurke, Tomate und roter Zwiebel

Weintipp: El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanien |

SALAT MIT ROTER BEETE UND BURRATA 20 (vegetarisch)

Salat mit cremiger Burrata, Roter Beete, Orange, gerösteten Haselnüssen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Granatapfelkernen. *Sie mögen lieber Räucherlachs?*

Aufpreis + 4

Weintipp: Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Österreich |

CAMEMBERT 21 (vegetarisch)

Salat mit Camembert, Birne, Walnuss, Tomate, roter Zwiebel, Chicorée, Gurke und einem Sirup aus Apfelkraut und Calvados

Weintipp: Epicuro Rosato | Apulien, Italien |

CAESAR SALAD 22

Salat mit knusprigem Hähnchen, Little Gem-Salat, hausgemachten Croutons, Grana Padano, Anchovis, Ei, Tomate und roter Zwiebel

Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

Unsere Salate werden mit Brot und Butter serviert. Hätten Sie lieber Pommes frites? Kein Problem!

Aufpreis + 4

Lieber
glutenfrei?
Glutenfreies
Brot + 2

Geschmackvolle Überraschungen

Rumpsteak vom Lamm



RUMPSTEAK VOM LAMM

Dieses schöne Stück Lammfleisch stammt von der Hinterseite des Lamms, knapp oberhalb der Keule an der Hüfte. Es handelt sich um den oberen Teil des Gesäßmuskels. Dieser ist ausreichend in Bewegung, um Aroma zu entwickeln, wird jedoch nicht so stark beansprucht, dass das Fleisch zäh wird.

Das Ergebnis ist ein wunderbar zartes und saftiges Stück Fleisch mit vollem, mildem Geschmack. Ein Klassiker, der zeigt, wie sich Einfachheit und Qualität harmonisch verbinden.

SUPPEN

ZUCCHINISUPPE 7 (vegetarisch)

Cremige Zucchini-Suppe. Serviert mit Brot und Butter.
Sie möchten Flusskrebse dazu? Aufpreis + 4

SUPPE DES TAGES 8

Saisonale Tagessuppe. Serviert mit Brot und Butter

AUSWAHLMENÜ

2-GÄNGE-MENÜ 32

Wählen Sie eine Vorspeise und ein Hauptgericht.

VORSPEISEN

Carpaccio vom Knollensellerie (vegan) mit gerösteten Haselnüssen, Limettenöl, Granatapfel, Rucola und veganer Joghurtcreme

Steak Tartar mit Creme vom Eigelb, Grana Padano, Rucola und Trüffelmayonnaise

Marinierter Lachs mit Vadouvan-Creme, rotem Curry-Kroepoek, asiatischem Gemüse und Wasabi-Perlen

Wussten Sie, dass Sie unsere Vorspeisen auch separat bestellen können?

HAUPTGERICHTE

Fangfrischer Fisch mit Creme von Knollensellerie, Queller und Spinat, cremiger Noilly-Prat-Sauce, gerösteten Kirschtomaten und rotem Curry-Kroepoek

Gelbes Curry (vegan) mit Kokoscreme, Mais, Karotten, Babykartoffeln, Pak Choi, Cashewnüssen und Tomaten
Lieber mit Hähnchen? Kein Problem!
Aufpreis Hähnchen + 4

Saté vom Hähnchenschenkel mit Erdnussauce, Atjar, Maniok-Chips (Kroepoek), Sriracha-Mayonnaise und frischen Pommes frites

GERICHTE

RUMPSTEAK VOM LAMM 33

Steak mit jungen Karotten, Babykartoffeln, Mini-Mais, Haricots verts und Rosmarin-Rotwein-Sauce
Weintipp: Du Maréchal Syrah-Grenache | Roussillon, Frankreich |

BLUMENKOHL 21 (vegan)

Gerösteter Blumenkohl mit Chimichurri, Kartoffeln, jungen Karotten, Pastinaken und Chioggia-Rüben
Weintipp: Grüner Veltliner, Steininger | Kamptal, Österreich |

FANGFRISCHER FISCH 24

Fangfrischer Fisch mit Creme von Knollensellerie, Queller und Spinat, cremiger Noilly-Prat-Sauce, gerösteten Kirschtomaten und rotem Curry-Kroepoek
Weintipp: Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chile |

SCAMPI 23

Linguine mit Scampi, Arrabiata, Tomate, Knoblauch, Paprika und Spinat
Weintipp: Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

GELBES CURRY 22 (vegan)

mit Kokoscreme, Mais, Karotten, Babykartoffeln, Pak Choi, Cashewnüssen, Tomaten, Papadum und Joghurdip
Lieber mit Hähnchen? Kein Problem! Aufpreis Hähnchen + 4
Weintipp: Epicuro Rosato | Apulien, Italien |

RINDBURGER 22

Rindfleischburger mit herzhaftem Bacon-Jam, Cheddar, jungem Salat, roten Zwiebeln und Burgersauce. Serviert mit frischen Pommes frites und Mayonnaise
Weintipp: Les Auzines Rosé | Corbières, Frankreich |

BEILAGEN

Nur in Verbindung mit einem Mittags- oder Hauptgericht zu bestellen

Pommes frites mit Mayonnaise 5 (vegetarisch)

Trüffel-Pommes mit Grana Padano 8 (vegetarisch)

Grüner Salat mit Gurke, Zwiebel und Tomate 5 (vegan)

Rustikales Brot 8 (vegetarisch)

mit Butter und Oliventapenade



Dessertkaffee

Oh, wie lecker...

Tipp! Ein köstlicher Cocktail zum Abschluss Ihres Abendessens

PASSIONFRUIT MARTINI 13
Ketel One Wodka, saftige Maracuja, Limette, Bourbon-Vanille

DESSERTS

DESSERTKAFFEE 10
Kaffee oder Tee, serviert mit verschiedenen süßen Leckereien und Likör

SCHOKOLADENMOUSSE 9 (vegan)
Serviert mit Kompott aus roten Früchten und Sorbet

MATCHA PANNA COTTA 9
Mit Lavendelcreme, Mandel-Biskuit und Cappuccino-Eis

CRÈME BRÛLÉE 10
Crème brûlée von Holunderbeeren, serviert mit Maracuja und Mangosorbet

Bites

VERANTWORTUNGSVOLL UND LECKER

BESTELLUNG BIS 21.00 UHR MÖGLICH

GYOZA 6 Stück 8

Hähnchen-Gyozas mit Hoisin-Dip

FOCACCIA 7 (vegetarisch)

Focaccia mit Pesto, Knoblauch und Tomate

KNUSPRIGER BLUMENKOHL 9 (vegetarisch)

Frittierter Blumenkohl mit Miso-Joghurt-Dip

BROTPLATTE 8 (vegetarisch)

Brotplatte mit Butter und Oliventapenade

CALAMARIS 9

Mit Aioli und Zitrone

BITTERBALLEN 6 Stück 8.5 12 Stück 15

Runde Rindfleisch-Kroketten mit Senf

FRÜHLINGSROLLEN 12 Stück 9 (vegetarisch)

Frühlingsrollen mit Chilisauce

NACHOS 10 (vegetarisch)

Nachos mit Guacamole und saurer Sahne

NACHOS TEX MEX 12

Nachos nach Tex-Mex-Art mit Hackfleisch und Bohnen

GEMISCHTE HÄPPCHEN 10 Stück 12

Bestellungen möglich bis 22.30 Uhr



