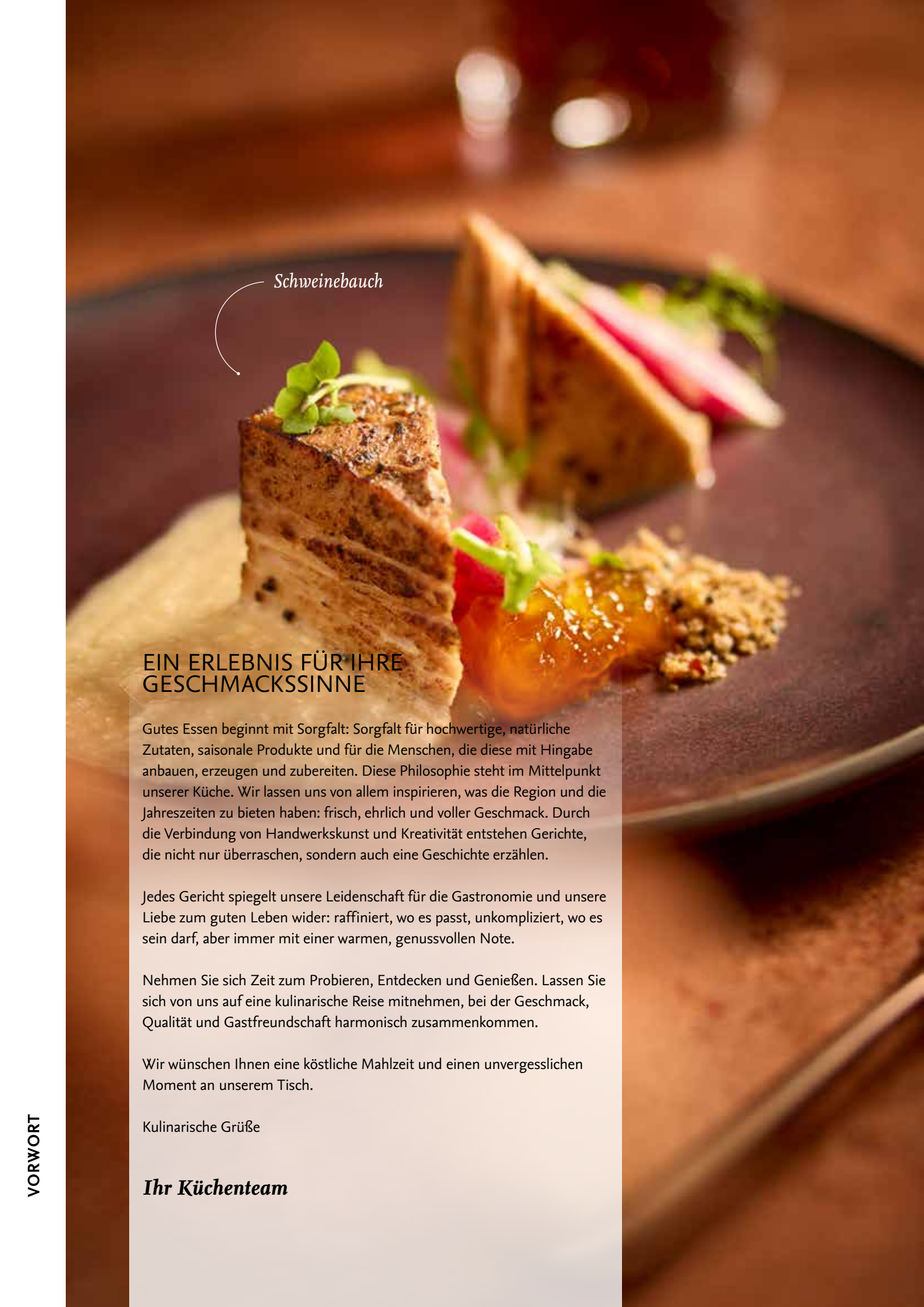


SPEISEKARTE

Wellness für
Ihren Gaumen

Geschmacks
erlebnis

MIT WOHLFÜHLFAKTOR



Schweinebauch

EIN ERLEBNIS FÜR IHRE GESCHMACKSSINNE

Gutes Essen beginnt mit Sorgfalt: Sorgfalt für hochwertige, natürliche Zutaten, saisonale Produkte und für die Menschen, die diese mit Hingabe anbauen, erzeugen und zubereiten. Diese Philosophie steht im Mittelpunkt unserer Küche. Wir lassen uns von allem inspirieren, was die Region und die Jahreszeiten zu bieten haben: frisch, ehrlich und voller Geschmack. Durch die Verbindung von Handwerkskunst und Kreativität entstehen Gerichte, die nicht nur überraschen, sondern auch eine Geschichte erzählen.

Jedes Gericht spiegelt unsere Leidenschaft für die Gastronomie und unsere Liebe zum guten Leben wider: raffiniert, wo es passt, unkompliziert, wo es sein darf, aber immer mit einer warmen, genussvollen Note.

Nehmen Sie sich Zeit zum Probieren, Entdecken und Genießen. Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise mitnehmen, bei der Geschmack, Qualität und Gastfreundschaft harmonisch zusammenkommen.

Wir wünschen Ihnen eine köstliche Mahlzeit und einen unvergesslichen Moment an unserem Tisch.

Kulinarische Grüße

Ihr Küchenteam

BEVOR SIE

gut, gesund und lecker

GENIESSEN

Herzlich willkommen an unserem Tisch

Bevor Sie Ihre Wahl treffen, möchten wir Ihnen gerne unsere Küche näherbringen. Für uns bedeutet gutes Essen mehr als nur Geschmack; es ist ein Zusammenspiel aus Qualität, Handwerkskunst und echter Wertschätzung für natürliche, hochwertige Zutaten.

Unsere Gerichte sind vom Rhythmus der Jahreszeiten und der Vielfalt unserer Region inspiriert. Frische, ehrliche und sorgfältig ausgewählte Zutaten bilden die Grundlage für alles, was wir zubereiten. Wann immer möglich, arbeiten wir mit lokalen Produzenten zusammen, damit jede Zutat optimal zur Geltung kommt.

Mit Leidenschaft für unser Handwerk und Liebe zum Detail kreieren wir Gerichte, die vertraut wirken und dennoch zu überraschen wissen. So verbinden sich Raffinesse, Einfachheit und Gastfreundschaft auf ganz natürliche Weise.

Ob Sie ein leichtes Mittagessen, ein ausgiebiges Abendessen oder einfach einen entspannten Moment miteinander genießen: Wir laden Sie ein, sich Zeit zu nehmen, die Aromen der Saison zu entdecken und den Augenblick in vollen Zügen zu genießen.

Wir wünschen Ihnen ein köstliches und entspanntes kulinarisches Erlebnis.

Guten Appetit!

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 Kuchendelicatesse 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 Imprime, eine italienische Premium-Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen, die lokal in Groningen geröstet wird. Der Name Imprime

(„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.

5. De Baksas - Sassenheim

Lust auf etwas Köstliches zum Kaffee? Unser Gebäck kommt direkt aus der Bäckerei De Baksas. Dort versteht man die Kunst des süßen Handwerks wie kaum ein anderer. Von klassischen Gebäckstücken bis hin zu kreativen Torten wird alles von Hand, mit besten Zutaten und einer großen Portion Leidenschaft hergestellt.



1

2

5

4

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

FROZEN CAPPUCCINO 7
Lieber mit Karamell oder weißer Schokolade?
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
Auswahl aus:
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
Saisonales Gebäck 8 (*vegan & glutenfrei*)

Lieber mit Schlagsahne? Aufpreis + 1.5

Lieber
laktosefrei?
Hafermilch
+ 1



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

THERMEN TEA (*biologische loser thee*) 4
Unsere eigene Mischung ist eine beruhigende Kräutermischung mit Kamille, Lavendel und Zitronenmelisse. Frisch-blumig im Geschmack und vollständig koffeinfrei

SENZA TEA (*biologische loser thee*) 4
Auswahl aus: : English Breakfast, Green Leaf, Jasmine Blossom, Wild Rooibos oder Rooibos Ginger Lemon

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

THERMEN ICED TEA 7

Hausgemachter Eistee aus Thermen Tea mit sanfter Kamille, frischer Limette und Eis. Leicht blumig, erfrischend und perfekt für einen kühlenden Wellness-Moment.

Ultimativer Genuss

KALTE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTER EISTEE 7

Himbeere

DOUBLE DUTCH 5

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

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE ohne Zucker 4.3

Pepsi Zero, 7UP Free, Rivella oder Tomatensaft

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Lipton Ice Tea Green, Cassis, Apfelsaft oder Sisi Orange

APFELSCHORLE 7.5

SÄFTE

ORANGENSAFT 8

MIX ORANGE/GRAPEFRUIT 7

WELLNESS-SAFT 8

JOGHURTOWL BIS 16.30 UHR

GRANOLA 11

Joghurtbowl mit frischem Obst und Granola

Die Joghurtbowl wird mit Ahornsirup oder Honig serviert.

QUELLWASSER

Karaffe mit Eiswasser und Zitrone 5

Sourcy blau/rot 0.2L 4.3

Sourcy blau/rot 0.75L 7

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, Apfel und Joghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Maracuja, Mango, Pfirsich, Apfel und Joghurt

GRÜNER SMOOTHIE 8.5

Avocado, Banane, Grünkohl, Zitrone, Apfel, Kokos und Mandel

SMOOTHIE DER SAISON 8.5

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Mango & Maracuja



Gin Tonic

COCKTAILS

PASSIONFRUIT MARTINI 13

Ketel One Wodka, Maracuja, Limette und Bourbon-Vanille

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Vodka, Tia Maria und espresso

MOJITO 14

Captain Morgan White Rum, frische Minze und Limette

AMARETTO SOUR 13

Disaronno, Zitrone und veganes Eiweiß

NEGRONI 13

Tanqueray London Dry Gin, Campari und Antica Formula

APEROL SPRITZ 13

Aperol, Cava und Sprudelwasser

GIN TONIC 14

Tanqueray Gin und Tonic

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

Laurent Miquel Sauvignon Blanc | Pays d'Oc, Frankreich |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Ein frischer Sauvignon Blanc aus Südfrankreich mit Noten von Zitrus und weißen Blüten. Der Geschmack ist geradlinig, lebendig und schön ausbalanciert mit einem reinen Abgang

Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

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

Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanien |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Ein aromatischer und knackig frischer Verdejo voller tropischer Früchte, Passionsfrucht und Zitrus. Der Geschmack ist lebendig, fruchtig und hat einen herrlich erfrischenden Abgang

Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

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

Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Ein vollmundiger und frischer Chardonnay mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und tropischen Früchten, ergänzt durch mineralische Noten und feine Anklänge von Karamell, Honig und Vanille

SCHAUMWEIN

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

Ein frischer Schaumwein mit Aroma von grünem Apfel, Birne und weißen Blüten. Der Wein hat eine lebendige Perlage und einen herrlich süffigen Charakter

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

Codorníu Zero ist ein köstlicher alkoholfreier Schaumwein. Durch frische Zitrusaromen und tropische Früchte ein feines Prickeln mit fruchtigem Charakter

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

Farina Blush Pinot Grigio | *Veneto, Italien* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Ein zartroséfarbener Wein mit frischem Duft nach roten Beeren, Zitrus und Blüten. Der Geschmack ist geschmeidig und ausgewogen mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Pfirsich

Ramón Bilbao Rioja Rosado | *Rioja, Spanien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Ein feiner, blassroséfarbener Rosé aus 100 % Garnacha mit Noten von roten Beeren, Limette und weißen Blüten. Der Geschmack ist herrlich frisch und saftig mit einem seidigen, langen Abgang

ROTWEIN

Epicuro Nero d'Avola | *Sizilien, Italien* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Ein voller, granatroter sizilianischer Wein mit reichen Aromen von Kirschen, dunklen Früchten und Gewürzen. Der Geschmack ist weich, warm und geschmeidig

Familia Conesa 'La Doncella' Tempranillo

| *Castilla-La Mancha, Spanien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Ein Bio-Wein mit einer vollen, granatroten Farbe und weichen, warmen sowie eleganten Nuancen. Reich an Aromen von Kirschen und Gewürzen, ergänzt durch Noten von reifen dunklen Früchten

Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon

| *Bordeaux, Frankreich* |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Klassischer Bordeaux mit einer tiefen rubinroten Farbe. Aromen von reifen dunklen Früchten wie Kirschen und Cassis, verfeinert mit subtilen Noten von Vanille und weichem Eichenholz

Salentein Pinot Noir | *Valle de Uco, Argentinien* |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Ein weicher und eleganter Pinot Noir mit raffinierten Aromen von reifen Kirschen, Erdbeeren und subtilen Kräutern wie Thymian und Oregano, wunderbar in Balance mit einer frischen Säure

Farina Ripasso Classico | *Veneto, Italien* |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Kräftiger Rotwein voller Aromen von reifen Pflaumen, Kirschmarmelade und einer feinen Würze. Der Geschmack ist wunderbar ausbalanciert mit milden Säuren und weichen, reifen Tanninen



BIER DER SAISON 7.5

Herbstbok ist ein vollmundiges, dunkles Bier mit einer feinen Karamellsüße

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

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

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

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

Flammkuchen lachs



● KNUSPRIG Frisch

MITTAGSGERICHTE BIS 16.30 UHR

FLAMMKUCHEN 16

Flammkuchen mit gerauchtem Lachs, Sauerrahm, Kapern, Dill, Tomate, roter Zwiebel und Käse

FOCACCIA HUMMUS 15 (vegan)

Focaccia mit scharfem Hummus, gegrillter Zucchini, Paprika, roter Zwiebel und Rucola

BONELESS RIBS 16

Langsam gegarte, zarte Spareribs ohne Knochen. Serviert mit BBQ-Sauce, frischem Krautsalat, Mango, roter Zwiebel und einem knusprigen Crunch

THERMEN MAASTRICHT 17

Sauerteigbrot mit Räucherlachs, hausgemachtem Thunfischsalat, Honig-Senf-Soße und frisch zubereiteten Tzatziki, Tomate, eingelegter roter Zwiebel und Wasabi-Mayonnaise

EGGS BENEDICT 16 (vegetarisch)

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

CLUBSANDWICH 18

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

SALATE

HERBSTSALAT 22 (vegetarisch)

Salat mit Chicorée, Apfel, lauwarmem Kürbis, gebratenen Pilzen, Feta und Balsamico-Sirup. *Lieber mit Serrano-Schinken?* Aufpreis + 4

Weintipp: Epicuro Nero d'Avola | Sizilien, Italien |

SCAMPI-SALAT 22

Salat mit in Knoblauch gebratenen Garnelen, Sojabohnen, roter Zwiebel, Paprika, Frühlingszwiebeln und thailändischer gelber Curry-Mayonnaise

Weintipp: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanien |

ZIEGENKÄSE 19 (vegetarisch)

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, eingelegtem Radieschen, Gurke, Kichererbsen, Karotte, roter Zwiebel, Limette und einem Healthy-Crumble aus knusprigen Samen mit Goji-Beeren, Gewürzen und Shiso (japanisches Basilikum)

Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

CAESAR SALAT 22

Romanasalat mit Sardellen, Hähnchenbrust, Croûtons, Tomate, Gurke, roter Zwiebel, Grana Padano und Caesar-Dressing

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

Rindersteak

Geschmackvolle Überraschungen

SUPPEN

KÜRBISSUPPE 7 (vegetarisch)

Kürbissuppe mit Süßkartoffel. Serviert mit saurer Sahne und gerösteten Kürbiskernen

SUPPE DES TAGES 7

Saisonale Tagessuppe. Serviert mit Brot und Butter

AUSWAHLMENÜ

2-GÄNGE-MENÜ 33

Wählen Sie eine Vorspeise und ein Hauptgericht.

VORSPEISEN

Rote-Bete-Carpaccio (vegan) mit frittiertem Austernpilz, Kürbis, Kichererbsen, knuspriger Roter Bete und veganer Curry-Mayonnaise

Langsam gegarter und glasierter Schweinebauch mit Selleriecreme, Mango-Chutney, Radieschen und Speck-Crumble

Thunfisch-Tataki in Sesamkruste. Serviert mit Ponzu, Furikake, mariniertem Gemüse, Radieschen und Wasabi-Kroepoek

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

HAUPTGERICHTE

Fangfrischer Fisch mit Safranrisotto, Fenchel, Queller, Beurre blanc, Zitrone und Tomate

Gelbes Curry (vegan) mit Pandanreis, saisonalem Gemüse, Papadums und gerösteten Mandeln. Lieber mit Hähnchen oder Scampi? Aufpreis + 4

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

GERICHTE

RINDERSTEAK 33

Rindersteak (220 g) mit Champignonsauce und gebratenen Zwiebeln. Serviert mit saisonalem Gemüse und Pommes frites mit Mayonnaise

Weintipp: Farina Ripasso Classico | Veneto, Italien |

LIMBURGER SAUERFLEISCH 23

Limburger Sauerfleisch mit frischen Pommes frites, Mayonnaise, Tomate, Gurke und roter Zwiebel

Weintipp: Epicuro Nero d'Avola | Sizilien, Italien |

FANGFRISCHER FISCH 25

Fangfrischer Fisch mit Safranrisotto, Fenchel, Queller, Beurre blanc, Zitrone und Tomate

Weintipp: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

SCAMPI 23

Penne mit Scampi, Knoblauch, Spinat, cremiger Sauce, Tomate, roter Zwiebel und Paprika

Weintipp: Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

GELBES CURRY 20 (vegan)

Gelbes Curry mit Pandanreis, saisonalem Gemüse, Papadums und gerösteten Mandeln.

Lieber mit Hähnchen oder Scampi? Aufpreis + 4

Weintipp: Farina Blush Pinot Grigio | Veneto, Italien |

THERMEN BURGER 24 (vegetarisch möglich)

Hausgemachter Rinderburger mit Little Gem, Tomate, Gewürzgurke, Trüffelmayonnaise, Zwiebeln und Cheddar. Serviert mit frischen Pommes frites und Mayonnaise

Lieber mit Trüffelpommes? Kein Problem! Aufpreis + 3.

Weintipp: Epicuro Nero d'Avola | Sizilien, Italien |

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 mit aioli und Oliventapenade 8 (vegetarisch)

Geröstete Drillinge mit Schale 7 (vegetarisch)



Apfelcrumble

Oh, wie lecker...

DESSERTS

APFELCRUMBLE 9

Warmer Apfelcrumble mit Rosinen und Zimt. Serviert mit Vanilleeis und Crème anglaise

SCHOKOLADEN-LAVAKUCHEN 10

Schokoladen-Lavakuchen mit Vanilleeis, Kompott aus roten Früchten, Schlagsahne und knusprigem Crumble. Zubereitungszeit: 10–15 Minuten

DESSERTKAFFEE 11

Kaffee oder Tee, serviert mit verschiedenen süßen Leckereien und Likör

TIRAMISU 9

Tiramisu mit Bockenpootjes (Mandel-Baiser-Gebäck) und Baileys. Serviert mit gesalzenem Karamelleis

Tipp! Ein köstlicher Cocktail zum Abschluss Ihres Abendessens

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Wodka, saftige Maracuja, Limette, Bourbon-Vanille

Bites

VERANTWORTUNGSVOLL UND LECKER

BESTELLUNG BIS 21.00 UHR MÖGLICH

ALBÓNDIGAS 5 Stück 9

Pikante spanische Hackbällchen in Tomatensauce mit Frühlingszwiebeln

CAMEMBERT 7 (vegetarisch)

Lauwarmer Camembert, serviert mit Pitabrot

FUNKY FUNGI 8 (vegan)

Gebratene Austernpilze mit veganer Vadouvan-Mayonnaise

BROTPLATTE 8 (vegetarisch)

Brotplatte mit aioli und Oliventapenade

YAKITORI 5 Stück 9

Japanische gegrillte Hähnchenspieße mit gebratenen Zwiebeln

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.

Lieber im Tex-Mex-Stil? Kein Problem! Aufpreis +4

GEMISCHTE HÄPPCHEN 10 Stück 12

Bestellungen möglich bis 22.30 Uhr



