


## Suppen:

## Soups:

**Bio Karottensuppe** mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert 6,50€  Vegan

**Organic Carrot Soup** with a touch of ginger and coconut milk 6.50€   
Vegan

**Schaumsüppchen** von der Zuckerbse mit Chili und gerösteten  
Mandelblättern 5,90€

**Sugar Pea Cream Soup** with chillies and roasted almond leaves 5.90€

## Vorspeisen:

## Starters:

**Carpaccio vom Rinderfilet** hauchdünn mariniertes Rinderfilet mit Rucola  
in Schwerter Senfdressing und 18 Monate gereiftem Parmesan 14,60€

**Beef Carpaccio** thinly sliced marinated beef fillet served with rocket topped  
with a Schwert-style mustard dressing and 18-month-old parmesan 14.60€

**Bunt gemischte Blattsalate** mit Tomate, Gurke und Paprika in  
Joghurdressing und Champignons in Kräuteröl sautiert 7,50€

**Mixed Salad** with tomatoes, cucumbers and bell peppers in a yoghurt dressing  
and mushrooms sautéed in a herb oil 7.50€

**Tomate Mozzarella** mit Fleur de Sel Basilikum Pesto und kalt gepresstem  
italienischen Olivenöl 7,40€

**Tomato Mozzarella** with fleur de sel basil pesto and cold-pressed Italian  
olive oil 7.40€

## Hauptgänge:

## Main Courses:

Australisches Rumpsteak 200g vom Grill mit Schmorzwiebeln,  
Salatbukett und Ofenkartoffel mit Kräuterquark 25,50€

Grilled Australian Rump Steak 200g with braised onions, salad bouquet  
and baked potatoes with herb quark 25.50€

Französische Maishähnchenbrust vom Grill an Madeirajus  
geschmortem Wurzelgemüse und Parmesan-Polenta Schnitte 16,70€

French Corn-Fed Chicken Breast from the Grill served with  
Madeira gravy, stewed root vegetables and parmesan-polenta slices 16.70€

Bio Schweinekotelett vom Schultenhof mit Kartoffelstampf und glasierten  
Apfelspalten 17,90€

Organic Pork Cutlet from Schultenhof farm with mashed potatoes and  
slices of glazed apple 17.90€

## Hauptgänge:

## Main Courses:

Tafelspitz vom Kalb „Mal anders“ zart gekochte Kalbsfleisch mit Grüner-Kräutersoße, Salzkartoffeln und pochiertem Ei 16,50€

Boiled Fillet of Veal “Something Different” gently boiled veal with green herb sauce, boiled potatoes and poached egg 16.50€

Lachs „au four“ Lachsfilet aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse in Oliven-Tomatensoße und Kräuterreis 17,40€

Salmon “au four” oven-grilled salmon fillet with Mediterranean vegetables in olive-tomato sauce and herb rice 17.40€

Garnelen Spieß Sieben Garnelen mit gebratenen Weißbrotscheiben in Kräuterbutter dazu Aioli-Joghurtcreme 16,90€

Skewered prawns seven prawns with slices of fried white bread in herb butter, served with aioli-yoghurt cream 16.90€

## Hauptgänge:

## Main Courses:

Zucchini gefüllt mit pikantem Seven Spice Cous Cous und mediterranem Gemüseragout 13,50€ 🍆Vegan

Zucchini stuffed with spicy seven-spice cous cous and Mediterranean vegetable ragout 13.50€ 🍆Vegan

Vollkorn Spaghetti mit Tofu-Gemüsebolognese und gerösteten Cashewkernen 12,90€ 🍆Vegan

Whole-Grain Spaghetti with tofu-vegetable bolognese and roasted cashews 12.90€ 🍆Vegan


Bunte Blattsalate der Saison in Balsamico Dressing mit Tomate, Gurke, Paprika, mariniertem Ziegen- Fetakäse und Calamataoliven 13,50€

Seasonal Mixed Salad in a balsamic dressing with tomatoes, cucumbers, bell peppers, marinated feta cheese and Kalamata olives 13.50

Dessert:

Desserts:

**Frischer Fruchtsalat** mit Grand Manier verfeinert und hausgemachtem Erdbeersorbet 5,90€  Vegan

**Fresh Fruit Salad** with a touch of grand manier and home-made strawberry sorbet 5.90€  Vegan

**Bircher müsli** Haferflocken mit Joghurt, türkischem Honig, Birne, Nüssen und Rosinen verfeinert, dazu hausgemachtes Granny-Smith Sorbet 5,40€

**Birchermüsli** rolled oats with yoghurt, Turkish honey, pears, nuts and raisins, served with home-made Granny Smith sorbet 5.40€

**Dreierlei vom hausgemachtem Sorbet** Erdbeer, Mango und Apfelsorbet mit fruchtigem Ananasragout 5,40€  Vegan

**Three Scoops of Home-Made Sorbet** strawberry, mango and apple sorbet served with a fruity pineapple ragout 5.40€  Vegan