

SPEISENKARTE

STARTER

MEDJOOL "DIE KÖNIGIN DER DATTEL" € 6,50
MIT APFELSPALTE & ZIMT, APFEL- INGWERSHOT
MEDJOOL DATE WITH APPLE AND CINNAMON, IN ADDITION AN APPLE-GINGER SHOT

METAL DETOX DRINK (800ML) € 14,80
WILDHEIDELBEEREN, BANANEN, ORANGEN, SPIRULINA, DULSE, WEIZENGRAS
WILD BLUEBERRIES, BANANAS, ORANGES, SPIRULINA, DULSE, WHEATGRASS

SUPPEN

HEILBRÜHE * OHNE SALZ (VEGAN) TASSE/CUP € 4,00
HEALING BROTH WITHOUT SALT GROSS/LARGE € 7,50

BLUMENKOHL-CURRY-SUPPE * (VEGAN) TASSE/CUP € 4,50
CAULIFLOWER CREAM SOUP GROSS/LARGE € 8,50

PASTINAKEN-APFEL- CRÈMESUPPE (VEGI) TASSE/CUP € 4,50
MIT KRESSE
PARSNIP-APPLE-SOUP WITH CRESS GROSS/LARGE € 8,50

RINDERKRAFTBRÜHE TASSE/CUP € 5,00
MIT BOUILLONGEMÜSE
BEEF BOUILLON WITH BOUILLON VEGETABLES GROSS/LARGE € 9,50

VORSPEISEN / SALATE / BROTZEIT

BROT UND DIP MIT JORDAN OLIVEN KLEIN/SMALL € 9,00
ZWIEBELMARMELADE, BIRNEN-WALNUSSCRÈME
BREAD AND DIPS WITH JORDAN OLIVES, ONION MARMALADE, PEAR-WALNUT CREAM GROSS/LARGE € 12,00

LANDBROT GERÖSTET MIT GÄNSERILETTE € 9,50
ROASTED COUNTRY BREAD WITH GOOSE RILETTE

BROTZEIT € 17,50
SÜDTIROLER SPECK, LUFTGETROCKNETE SALAMI- MILANO,
COMTÉ-KÄSE, BRIE, MIXED PICKLES UND FRISCHER MEERRETTICH
SOUTH TYROLEAN BACON, AIR-DRIED SALAMI- MILANO, COMTÉ CHEESE, BRIE, MIXED PICKLES AND HORSERADISH

SÜSSKARTOFFELSALAT * € 15,50
MIT SCHWARZEN BOHNEN, LIMETTEN-VINAIGRETTE
SWEET POTATO SALAD WITH BLACK BEANS, LIME VINAIGRETTE

GRÜNKOHL SALAT * OHNE SALZ € 16,50
MIT CHERRY- TOMATEN, GRANATAPFELKERNEN, SPROSSEN MIX
KALE SALAD (WITHOUT SALT) WITH CHERRY TOMATOES, POMEGRANATE SEEDS, SPROUT MIX

BURRITO BOWL * OHNE SALZ € 18,50
MIT BLUMENKOHLSALAT, TOMATEN-SALSA, GUACAMOLE, KORIANDER
BURRITO BOWL (WITHOUT SALT) WITH CAULIFLOWER RICE, TOMATO SALSA, GUACAMOLE, CORIANDER

RINDER CARPACCIO U.S BEEF € 19,50
MIT FRISÉE-SALAT, PARMESANHOBEL, PINIENKERNEN, LIMETTEN-VINAIGRETTE
BEEF CARPACCIO WITH FRISÉE SALAD, PARMESAN SHAVINGS, PINE NUTS, LIME VINAIGRETTE

BLATTSALAT KLEIN/SMALL € 5,00
MIT CHERRYTOMATEN, GURKE, PAPRIKA, MITTEL/MEDIUM € 8,00
RADIESCHEN, KRÄUTERDRESSING GROSS/LARGE € 12,00
MIXED LEAF SALAD WITH CHERRYTOMATOES, CUCUMBER, PAPRIKA, RADISH AND HERB DRESSING

PASTA / VEGETARISCHES / VEGANES

TRÜFFELPOMMES MIT PARMESAN (VEGI) <i>TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN</i>	€ 9,50
MEDITERRANE NUDELN (VEGI) MIT OLIVEN, CHERRY-TOMATEN, KNOBLAUCH, CHILI, FRISCHEN KRÄUTERN <i>MEDITERRANE PASTA WITH OLIVES, TOMATOES, GARLIC, CHILI AND FRESH HERBS</i> - MIT GEBRATENEN RINDERSTREIFEN / <i>BEEF STRIPS</i>	€ 16,50 PLUS € 8,00
PAPPARDELLE MIT KALBSRAGOUT, WILDEM FENCHEL <i>PAPPARDELLE WITH VEAL RAGOUT AND WILD FENNEL</i>	€ 19,50
ROTES THAI CURRY (VEGAN) MIT GEMÜSE, BASMATIREIS <i>RED THAI CURRY WITH VEGETABLES AND BASMATI-RICE</i> - MIT GARNELEN (5 STK) / <i>PRAWNS (5 PCS)</i> - MIT GEBRATENEN RINDERSTREIFEN / <i>BEEF STRIPS</i>	€ 17,50 PLUS € 7,50 PLUS € 8,00
FRISCHE TAGLIARINI (VEGI) MIT WINTERTRÜFFEL <i>FRESH TAGLIARINI WITH WINTER TRUFFLE</i>	€ 22,50

FLEISCH

KALBS- TAFELSPITZ MIT BOUILLONGEMÜSE, FRISCHEM MEERRETICH <i>BOILED BEEF WITH BOUILLON VEGETABLES, FRESH HORSERADISH</i>	€ 23,00
RINDERSCHULTER MIT GLASIERTEM SPITZKOHL, CREMIGEM KARTOFFELPÜREE, JUS <i>BEEF SHOULDER WITH GLAZED POINTED CABBAGE, CREAMY MASHED POTATOES, JUS</i>	€ 26,50
ROASTBEEF MIT SPECK-ROSENKOHL, PASTINAKENPÜREE, JUS <i>ROAST BEEF WITH BACON-BRUSSELS SPROUTS, PARSNIP PUREE, JUS</i>	€ 34,50

FISCH

GEBRATENES LACHSFILET MIT WIRSING-CRANBERRY- COUSCOUS, ZITRONENSAUCE <i>ROASTED SALMON FILLET WITH SAVOY CABBAGE-CRANBERRY-COUSCOUS, LEMON SAUCE</i>	€ 26,50
KABELJAUFILET MIT APFEL-SAUERKRAUT, SÜSSKARTOFFELSCHAUM <i>CODFISCH WITH APPLE SOUR CABBAGE, SWEET POTATO FOAM</i>	€ 28,50

DESSERT

SYLTER GRÜTZE MIT VANILLESAUCE <i>SYLTER GRÜTZE WITH VANILLA SAUCE</i>	€ 8,50
LAVACAKE MIT KIRSCHSORBET, CRUMBLE <i>LAVA CAKE WITH RASPBERRY ICECREAM AND CRUMBLE</i>	€ 9,50
KAISERSCHMARRN FÜR ZWEI (MIND. 20 MINUTEN) MIT ALLEM DRUM UND DRAN (VANILLEEIS, ZWETSCHGEN- KOMPOTT, ROTE GRÜTZE, PREISELBEER-SAHNE) <i>KAISERSCHMARRN FOR TWO (AT LEAST 20 MIN.)</i> <i>WITH VANILLA ICE CREAM, STEWED PLUMS, RED FRUIT JELLY, CRANBERRY CREAM</i>	€ 19,00

*** REZEPTUR NACH ANTHONY WILLIAMS**

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICH GÜLTIGEN MEHRWERTSTEUER.