







Willkommen zurück!

VORSPEISEN | ZAUBERHAFTER START

- Hausgemachte Aioli** 
dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette 5,50 EUR
- Kohlrabi-Carpaccio** 
an Paprika-Chili-Sugo, Zupfsalat in Apfel-Vinaigrette garniert mit Walnuss-Krokant 9,80 EUR
- Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse** 
mit Honig und Chili an Blattsalaten und Mango Chutney 10,50 EUR
- Gourmet-Käseteller** 
verschiedene hochwertige Käsesorten
(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterkäse, uvm.)
mit Olivensenf und Steinofen-Baguette 14,50 EUR

SALATE | BÜHNE FREI FÜR BUNTES

Die gesunde Basis unserer Salate besteht aus einem bunten Bouquet frischer, erlesener Pflücksalate, Tomaten, marinierten Gurken, Paprika und Möhren. Zu allen Salaten reichen wir frisches Brot.

- Salat Akrobat** 
an Balsamico Dressing 9,50 EUR
- Salat Hula-Hoop** 
mit mariniertem Schafskäse an Balsamico Dressing 11,90 EUR
- SALAT Trapez**
mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust
an Balsamico Dressing 11,90 EUR

HAUPTSPEISEN | KULINARISCHE TOP-ACTS

- Linguine an Basilikumpesto** 
mit geschmolzenen Tomaten, Oliven, Rucola, Pinienkernen und Grana Padano 13,90 EUR
- Linguine Mediterraner Art**
mit Hähnchenbrust in Mojo-Rojo, Oliven, Rucola und Kirschtomaten 15,50 EUR
- Gefüllte Brickteig-Tasche** 
mit Süßkartoffelstampf und frischem Blattspinat, auf karamellisiertem Sommergemüse an einer fein abgeschmeckten Zwiebelkonfitüre 16,80 EUR
- Hähnchenbrust „Mumbai Style“**
im Sesammantel auf karamellisiertem Sommergemüse mit fruchtiger Curry-Sauce und Basmatireis 18,50 EUR
- Mit Chili-Honig glacierter Viktoriabarsch** 
auf karamellisiertem Sommergemüse und Süßkartoffelstampf 19,50 EUR
- Erdnuss-Chili-Schnitzel vom Schweinelummer** 
mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem Sommergemüse und gebräunten Drillingen 19,80 EUR
- Filetpfanne Dreierlei** 
Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebräunten Drillingen und karamellisiertem Sommergemüse 20,90 EUR
- Filetpfanne vom Rind** 
Medaillons vom uruguayischen Rind (ca. 200g) mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebräunten Drillingen und karamellisiertem Sommergemüse 24,90 EUR

KINDERGERICHTE (BIS 14 JAHRE) | KLEINE AKROBATEN

Pasta

in fruchtiger Tomatensauce 7,00 EUR

Hähnchenbruststeak

mit gebratenen Drillingen, wahlweise mit buntem Gemüse oder kleinem Salat, dazu Mayo & Ketchup 8,50 EUR

DESSERT | DAS SÜSSE FINALE

HURRA, unser hausgemachtes Eis ist wieder da!

2 Riesenkugeln Eis, mit Beeren bunt garniert
- wahlweise Vanille und/oder Schokolade 6,90 EUR

Rosmarin-Kokos Panna cotta

auf gepfefferten Erdbeeren 8,90 EUR

Mandarinensorbet

auf kandierter Ananas und Schokoladensoße,
mit Beeren bunt garniert 9,50 EUR

Gourmet-Käseteller

verschiedene hochwertige Käsesorten
(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse, uvm.)
mit Olivensenf und Steinofen-Baguette 14,50 EUR

SNACKS | KNABBEREIEN À LA VARIÉTÉ

Nachos mit Salsa- **oder** Käsesauce  4,90 EUR

Nachos mit Salsa- **und** Käsesauce  5,50 EUR



pikant



vegan



vegetarisch (Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab)

3-GÄNGE-MENÜ | 35,- EUR

VORSPEISE

Kohlrabi-Carpaccio an Paprika-Chili-Sugo,
Zupfsalat in Apfel-Vinaigrette und Walnuss-Krokant 

oder

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse mit Honig und Chili
an Blattsalaten und Mango Chutney 


HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust „Mumbai Style“ im Sesammantel auf
karamellisiertem Sommergemüse mit fruchtiger
Curry-Sauce und Basmatireis


oder

Mit Chili-Honig glacierter Viktoriabarsch auf karamellisiertem
Sommergemüse und Süßkartoffelstampf

oder

Gefüllte Brickteig-Tasche mit Süßkartoffelstampf und frischem
Blattspinat, auf karamellisiertem Sommergemüse an einer
fein abgeschmeckten Zwiebelkonfitüre 

DESSERT

Rosmarin-Kokos Panna cotta auf gepfefferten 
Erdbeeren

oder

Mandarinensorbet auf kandierter Ananas und 
Schokoladensoße, mit Beeren bunt garniert