

# SPEISEKARTE 3-GÄNGE-MENÜ



30  
JAHRE

VARIÉTÉ

et cetera

## SNACKS

### KNABBEREIEN À LA VARIÉTÉ

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

**Nachos** mit Salsa- **und** Käsesauce 5,90 EUR

WUN  
DER  
BOX

## 90'S „WUNDERBOX“

In jeder Wunderbox erwartet Sie Nostalgie für nur 7,50 EUR!

*Von der Schleckmuschel über Ahoj-Brause bis hin zur Tattookette - Lassen Sie sich überraschen!*

# VORSPEISEN

## ZAUBERHAFTER START

**Hausgemachte Aioli**  5,90 EUR  
dazu frischgebackenes  
Steinofen-Baguette

**Pikante Sommerrolle**  9,50 EUR  
gefüllt mit buntem Glasnudelsalat,  
dazu Süß-Sauer-Dip, an einem  
Bouquet von erlesenen Blattsalaten  
mit Balsamico Dressing

**Vitello von der Pute** 10,50 EUR  
mit Thunfischcreme und Kapern an  
einem Salatbouquet, dazu  
frischgebackenes Steinofen-Baguette

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

# KINDERGERICHTE

## KLEINE AKROBATEN

*Nur für Kinder bis einschl. 14 Jahre! Zu jedem Kindergericht gibt es ein et cetera Mal- & Rätselheft dazu!*

**Pasta**  7,00 EUR  
in fruchtiger Tomatensauce

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



(Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab)

# SALATE

## BÜHNE FREI FÜR BUNTES

*Die gesunde Basis unserer Salate besteht aus einem bunten Bouquet frischer, erlesener Pflücksalate, Tomaten, marinierten Gurken, Paprika und Möhren.*

**Salat Akrobat**  10,50 EUR

an Balsamico Dressing,  
dazu Steinofen-Baguette

**Salat Hula-Hoop**  12,90 EUR

mit gebackenem Schafskäse  
in Honig-Chili an Balsamico  
Dressing, dazu Steinofen-Baguette

**Salat Trapez** 12,90 EUR

mit Streifen von der gegrillten  
Hähnchenbrust an Balsamico  
Dressing, dazu Steinofen-Baguette

# HAUPTSPEISEN

## KULINARISCHE TOP-ACTS

**Spaghetti an Basilikumpesto**  
mit geschmolzenen Tomaten, Oliven,  
Rucola und Pinienkernen  12,90 EUR

mit Grana Padano  13,90 EUR

**Spaghetti Mediterraner Art** 15,50 EUR

mit Hähnchenbrust in feuriger Mojo-Rojo,  
Oliven, Rucola und Kirschtomaten

**Gefüllte Spitzpaprika** 18,50 EUR

mit Bulgur, Aubergine, Zwiebeln, schwarzen  
Oliven & Schnittlauch, an einer Mojo Verde  
und einer veganen Chili-Majo, dazu  
Schlosskartoffeln und glacierte Julienne  
von der Karotte, Kohlrabi und Lauch

**Gegrillter Seehecht** 19,50 EUR

an einer Dijon-Senf-Sauce, dazu  
Schlosskartoffeln und glacierte Julienne  
von der Karotte, Kohlrabi und Lauch

**Erdnuss-Chili-Schnitzel vom  
Schweinelummeer** 19,80 EUR

mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem  
Sommergemüse und gebräunten Drillingen

**Geschmorte Rinderhüfte** 20,50 EUR

an einer Aprikosen-Demiglace, dazu  
Schlosskartoffeln und glacierte Julienne  
von der Karotte, Kohlrabi und Lauch

**Filetpfanne Dreierlei** 21,90 EUR

Medaillons vom Schwein, Hähnchen  
und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße,  
gebräunten Drillingen und karamellisiertem  
Sommergemüse

## DESSERT

### DAS SÜSSE FINALE

**HURRA, unser hausgemachtes**

**Eis ist wieder da!**  7,50 EUR

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

**Hausgemachtes Passionsfrucht-  
Aprikosen-Tiramisu** 8,50 EUR

bunt garniert mit Beeren,  
wahlweise vegan  oder vegetarisch 

**Gourmet-Käseteller**  14,50 EUR

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

# 3-GÄNGE-MENÜ

35,- EUR

Mit unserem 3-Gänge-Menü zaubert Ihnen unser Küchenteam zu jeder Show einen kulinarischen Top-Act - ein Erlebnis-Arrangement für alle Sinne!

Kombinieren Sie jetzt Ihr persönliches Wunschmenü:

## VORSPEISE

**Pikante Sommerrolle** gefüllt mit buntem Glasnudelsalat, dazu Süß-Sauer-Dip, an einem Bouquet von erlesenen Blattsalaten mit Balsamico Dressing 

*oder*

**Vitello von der Pute** mit Thunfischcreme und Kapern an einem Salatbouquet, dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette

## HAUPTSPEISE

**Geschmorte Rinderhüfte** an einer Aprikosen-Demiglace, dazu Schlosskartoffeln und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch

*oder*

**Gegrillter Seehecht** an einer Dijon-Senf-Sauce, dazu Schlosskartoffeln und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch

*oder*

**Gefüllte Spitzpaprika** mit Bulgur, Aubergine, Zwiebeln, schwarzen Oliven & Schnittlauch, an einer Mojo Verde und einer veganen Chili-Majo, dazu Schlosskartoffeln und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch 

## DESSERT

**Hausgemachtes Passionsfrucht-Aprikosen-Tiramisu**, bunt garniert mit Beeren, wahlweise vegan  *oder* vegetarisch 