

# SPEISEKARTE 3-GÄNGE-MENÜ



## SNACKS

### KNABBEREIEN À LA VARIÉTÉ

**Nachos mit Salsa- oder Käsesauce** 5,50 EUR  
*(a, d, e, f, h, i, 1, 2, 4, 7)*

**Nachos mit Salsa- und Käsesauce** 5,90 EUR  
*(a, d, e, f, h, i, 1, 2, 4, 7)*

**WUN  
DER  
BOX**

**„WUNDERBOX“** 7,50 EUR

**In jeder Wunderbox steckt Spannung für Groß und Klein!**

*Freuen Sie sich auf etwas für den süßen Gaumen, sowie etwas zum Spielen oder ein Accessoire.*

**Lassen Sie sich überraschen!**



vegan



vegetarisch

*(Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab)*

# VORSPEISEN

## ZAUBERHAFTER START

**Hausgemachte Aioli**  5,90 EUR  
dazu frischgebackenes  
Steinofen-Baguette (a, d, i)

**Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen**  
an einem Rucola-Salatbouquet mit Balsamico-  
Dressing und Grissini, wahlweise mit:

**Serranoschinken** (d, f, i, o, p, 1, 5, 6) 9,50 EUR

 **Marinierter Aubergine** (d, f, i, o, p) 9,50 EUR

**Serranoschinken** 10,50 EUR  
mit Honigmelone an einem Rucola-Salatbouquet  
mit Balsamico-Dressing und Grissini (d, f, i, o, p, 1, 5, 6)

**Gourmet-Käseteller**  14,50 EUR  
verschiedene hochwertige Käsesorten  
(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse,  
Kräuterhartkäse uvm.) mit Olivensenf  
und Steinofen-Baguette (d, f, h, i, o, 12)

# KINDERGERICHTE

## KLEINE AKROBATEN

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

**Pasta**  7,00 EUR  
in fruchtiger Tomatensauce (e, i)

**Hähnchenbruststeak** 8,50 EUR  
mit gebratenen Drillingen,  
wahlweise mit buntem Gemüse  
oder kleinem Salat, dazu Mayo  
& Ketchup (a, d, e, i, o)

# 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 (i, o)

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

mit gebackenem Hirtenkäse  
in Chili-Honig an Balsamico-  
Dressing, dazu Steinofen-Baguette (h, i, o)

**Salat Trapez** 12,90 EUR

mit Streifen von der gegrillten  
Hähnchenbrust an Balsamico-  
Dressing, dazu Steinofen-Baguette (i, o)

# HAUPTSPEISEN

## KULINARISCHE TOP-ACTS

**Spaghetti an Basilikumpesto**  
mit geschmorten Tomaten, Oliven,  
Rucola und Pinienkernen (i, 12)  12,90 EUR

mit Grana Padano (d, i, 12)  13,90 EUR

**Spaghetti Mediterraner Art** 15,50 EUR

mit Hähnchenbrust in feuriger Mojo-Rojo,  
Oliven, Rucola und Kirschtomaten (d, i, 12)

**Gegrillter Kräuterseitling**  18,50 EUR

mit Kräuter-Pesto an mediterraner  
Pasta mit Zucchini- und Möhren-Zoodles (a, e, i)

**Gegrilltes Doradenfilet** 19,50 EUR

mit Salbei-Zitronenbutter an mediterraner  
Pasta mit Zucchini- und Möhren-Zoodles *(a, d, e, i, 1, 6)*

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

mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem  
Sommergemüse und gebräunten Drillingen *(a, d, e, h, i, p, 7)*

**Schweinefilet** 20,50 EUR

mit pikanter Kräuterkruste an mediterraner  
Pasta mit Zucchini- und Möhren-Zoodles

**Filetpfanne Dreierlei** 21,90 EUR

Medaillons vom Schwein, Hähnchen  
und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße,  
gebräunten Drillingen und karamellisiertem  
Sommergemüse *(d, e, o)*

## DESSERT

### DAS SÜSSE FINALE

**HURRA, unser hausgemachtes**

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

2 Riesenkugeln Eis,  
wahlweise Vanille und/oder Schokolade *(d, i, p)*

**Dreierlei Hausgemachtes im Glas:**  8,50 EUR

Holunder-Creme, Zitroneneis  
und Schoko-Lavatörtchen *(i)*

**Gourmet-Käseteller**  14,50 EUR

verschiedene hochwertige Käsesorten  
*(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse,  
Kräuterhartkäse uvm.)* mit Olivensenf  
und Steinofen-Baguette *(d, f, h, i, o, 12)*

# 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

**Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen** an einem Rucola-Salatbouquet mit Balsamico-Dressing und Grissini, dazu marinierte Aubergine *(d, f, i, o, p)* 

*oder*

**Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen** an einem Rucola-Salatbouquet mit Balsamico-Dressing und Grissini, dazu Serranoschinken *(d, f, i, o, p, 1, 5, 6)*

## HAUPTSPEISE

**Schweinefilet mit pikanter Kräuterkruste** an mediterraner Pasta mit Zucchini- und Möhren-Zoodles *(a, e, i, 1, 6)*

*oder*

**Gegrilltes Doradenfilet mit Salbei-Zitronenbutter** an mediterraner Pasta mit Zucchini- und Möhren-Zoodles *(a, d, e, i, 1, 6)*

*oder*

**Gegrillter Kräutерseitling mit Kräuter-Pesto**   
an mediterraner Pasta mit Zucchini- und Möhren-Zoodles *(a, e, i)*

## DESSERT

**Dreierlei Hausgemachtes im Glas:** Holunder-Creme, Zitroneneis und Schoko-Lavatörtchen *(i)* 

<b>ALLERGENE</b>	
a	Eier
b	Fisch
c	Krebstiere
d	Milch
e	Sellerie
f	Sesam
g	Schwefeldioxid und Sulfite
h	Nüsse
i	glutenhaltiges Getreide
m	Lupine
n	Schalenfrüchte
o	Senf
p	Sojabohnen
q	Weichtiere

<b>ZUSATZSTOFFE</b>	
1	mit Konservierungsstoff
2	mit Farbstoff
3	mit Phosphat
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Nitritpökelsalz
6	mit Antioxidationsmittel
7	mit Süßungsmittel
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	geschwefelt
12	geschwärzt
13	gewachst

