

Vorspeisen

„Meine Lieblingsuppe“ (klein)  
€ 8,20

Kleiner Salatteller mit Croutons und Hausdressing  
€ 9,50

Hauptspeisen

Dry Aged Entrecôte (200g am Knochen gereift)  
mit grüner Pfeffersauce, dreierlei Möhren und  
gebackenen Kartoffeln mit Quark Dip  
€ 33,00

Lachsfilet mit Teriyaki,  
Sojasprossen, Pak Choi, Zucchini, Shiitakepilze auf Tagliatelle  
€ 29,00

Gemüse-Erdnusscurry mit gerösteten Erdnüssen, Blütenreis,  
Paprikastreifen, Zucchini, grünem Spargel,  
Kokosmilch und Erdnusssauce  
€ 23,40

Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce (kleine Portion)  
€ 8,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (kleine Portion)  
€ 12,60

### Starters

"My favorite soup" (small)  
€ 8,20

Small salad plate with croutons and house dressing  
€ 9,50

### Main courses

Dry Aged Entrecôte (200g matured on the bone)  
with green pepper sauce, three kinds of carrots and  
baked potatoes with quark dip  
€ 33,00

Salmon fillet with teriyaki,  
soy sprouts, pak choi, zucchini, shiitake mushrooms on tagliatelle  
€ 29,00

Vegetable peanut curry with roasted peanuts, blossom rice,  
bell pepper strips, zucchini, green asparagus,  
coconut milk and peanut sauce  
€ 23,40

### Desserts

Homemade red fruit jelly with vanilla sauce (small portion)  
€ 8,50

Kaiserschmarrn with plum roast (small portion)  
€ 12,60