



Empfehlungen zur Jahreszeit

(täglich gültig von 11:30-14:00 Uhr und von 17:00-21:00 Uhr)

Vorspeisen



Schaumsuppe vom Bärlauch mit Zitronenöl und Parmesan | 6,20

Bouillabaisse von Edelfischen mit Rouille und Baguette | 10,90

Tapas aus marinierten Oliven, scharfen Garnelen
und Tomatenaufstrich | 12,50

Hauptspeisen



Bunter Salatteller mit gegrilltem grünen Spargel, Burrata,
geschmorten Tomaten, mariniertem Ei und Buttermilchdressing | 19,50

Kimchi Ramen mit knusprigem Schweinefleisch, Udon Nudeln,
Bohnensprossen, Mais und Frühlingszwiebeln | 17,90

Pad See Ew – Thailändische Reismudelpfanne mit Hühnchen,
Pak Choi, Sesam und Spiegelei | 14,50

Spargel-Bauern-Cordon Bleu im Kräutermantel
gefüllt mit Spargelschinken, Mozzarella, Schnittlauch
und getrockneten Tomaten, dazu Kartoffel-Spargelgemüse | 21,50

Zeus Burger mit saftigem Rindfleisch, Tzatziki, roten Zwiebeln,
Pepperoni, Tomaten und Schafskäse, dazu Rosmarinkartoffeln | 19,50

Rinderlendensteak auf Pfefferrahm
mit gebratenen Bärlauchknödel und Frühlingsgemüse | 27,50

Jambalaya vom Lachs – Kreolische Gemüsepfanne
mit Reis, Lachsfilet, Paprika, Tomaten und Kokos | 24,90

Bouillabaisse von Edelfischen mit Rouille und Baguette | 21,50