

Der Gärtner und der Fakir

3-Gänge Kindermenü: 22,- p.p.

Vorspeisen 8,-

Tomate & Mozzarella ✓

Bulger, Feige, Rucola.

Lachs-Salat

Mariniert, Ei, Gurke.

Hähnchen-Salat

Gegrillt, Ei, Dukkah, Parmesankäse.

Mezze ✓

Pita, Hummus, Muhammara, Paprika, Gurke.

Tomatensuppe ✓

Basilikum, Crème fraîche, Geräucherter Paprika, Croutons.

Hauptgerichte 12,-

Steak

Diamantfilet, Pastinaken-Creme, Zwiebel, Haricots verts, würzige Harissa-Soße.

Knuspriges Hähnchen

Saisonales Gemüse, Pommes.

Hamburger ✓möglich

Brioche, Rind, Salat, Tomate, Pommes.

Fisch der Saison

Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Petersilien buttersauce.

Pasta Bolognese ✓

Farfalle, Tomate, Parmesan, Rucola.

Desserts 10,-

Dame Blanche

Vanilleeis, Schokoladensoße.

Yoghurt

Honig, Limette, Granatapfel, Pistazien knusprig.

Pistazie

Parfait, Litschi-Schaum, Rosenwassergelee, Mandel knusprig

Schokolade

Weißer Schokolade mousse, Passionsfruchtsorbet, Mandeln.

Beilagen

Brot 8,-

Sumakbutter, Aioli, Muhammara

Pommes Frites 5,-

Frites, Mayonnaise

Salat 5,-

Frischer grüner Salat

Gemüse der Saison 5,-

Mix aus warmem Gemüse der Saison

3-Gänge Menü: 39,- p.p.

Vorspeisen 15,-

Bulger ✓

Feta, Dattel, Granatapfel, Walnüsse, Tzatziki.

☞ Weinempfehlung: Green Trail, Sauvignon blanc, Verdejo, Spanien

Lachs

Mariniert, Rote Bete, Joghurt, Za'atar, Kräutersalat.

☞ Weinempfehlung: Domaine Lalonde, Chardonnay, Frankreich

Carpaccio

Ribeye vom geräucherten Rind,

Parmesan, Dukkah, Rucola, leicht scharfe

Mayonnaise.

☞ Weinempfehlung: Green Trail, Rosé blend, Spanien

Mezze ✓

Baba ganoush, Pita, Aioli, Muhammara, Oliven.

☞ Weinempfehlung: Moreau & Fils, Sauvignon blanc, Frankreich

Falafel Salat ✓

Kürbis, Fenchel, Walnüsse, Sumach, Hummus,

Honig-Orangen-Joghurt-Dressing.

☞ Weinempfehlung: Moreau & Fils, Sauvignon blanc, Frankreich

Hauptgerichte 25,-

Steak +2,-

Diamantfilet, Pastinaken-Creme, Zwiebel,

Haricots verts, würzige Harissa-Soße.

☞ Weinempfehlung: Domaine Lalonde, Merlot, Frankreich

Hühnerfleisch

Filet, Za'atar, Spinat, Karotte, Kümmelsoße, Mais.

☞ Weinempfehlung: Domaine Croix d'Or, Pinot noir, Frankreich

Couscous ✓

Zucchini, Artischocke, Rote Paprika, Ziegenkäse

Joghurt

☞

☞ Weinempfehlung: Green Trail, Tempranillo, Spanien

Pasta ✓

Ravioli, Aubergine, Joghurt, Tomate, Rote Paprika,

Kichererbsen-Crumble.

☞ Weinempfehlung: Domaine Lalonde, Merlot, Frankreich

Fisch der Saison

Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Petersilienbuttersauce.

☞ Weinempfehlung: Domaine Lalonde, Chardonnay, Frankreich

Desserts 10,-

Dame Blanche

Vanilleeis, Schokoladensoße.

Yoghurt

Honig, Limette, Granatapfel, Pistazien knusprig.

Pistazie

Parfait, Litschi-Schaum, Rosenwassergelee, Mandel knusprig

Schokolade

Weißer Schokolade mousse, Passionsfruchtsorbet, Mandeln.

Käseplatte +2,-

Dattel-Mandel-Brot, Apfelsirup.

☞ Weinempfehlung: Fonseca, Rode Port, Portugal

Kaffee oder Tee nach Wahl

Mit einer Auswahl an Süßigkeiten.

Für Informationen zu Allergenen wende dich bitte an unsere Mitarbeiter

✓ Vegetarier

