

Der Gärtner und der Fakir

3 Gänge Kinder menü: 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, Süßkartoffel, Zwiebel,
Haricots verts, würzige Harissa-Soße.

Knuspriges Hähnchen

Saisonales Gemüse, Pommes.

Hamburger ✓möglich

Brioche, Salat, Tomate, Pommes.

Fisch der Saison

Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Petersilienbutter Sauce.

Pasta Bolognese ✓

Farfalle, Tomate, Parmesan, Rucola.

Desserts 10

Dame Blanche

Vanilleeis, Schokoladensoße.

Yoghurt

Honig, Limette, Granatapfel, Pistazien knusprig.

Amandel

Parfait, Kokosnuss-Litschi-Schaum, Rosenwassergelee.

Schokolade

Weißer Schokolade, Passionsfruchtsorbet, Mandeln.

3 Gänge Menü: 39 p.p.

Vorspeisen 15

Feta

Bulger, Dattel, Granatapfel, Walnüsse, Tzatziki.
*Weinempfehlung: Green Trail, Sauvignon blanc, Verdejo, Spanien

Lachs

Mariniert, Rote Bete, Joghurt

Za'atar, Kräutersalat.

*Weinempfehlung: Domaine Lalande, Chardonnay, Frankreich

Carpaccio

Ribeye vom geräucherten Rind,

Parmesan, Dukkah, Rucola, leicht scharfe Mayonnaise.

*Weinempfehlung: Green Trail, Rosé blend, Spanien

Mezze

Baba ganoush, Pita, Hummus, Muhammara, Oliven.

*Weinempfehlung: Moreau & Fils, Sauvignon blanc, Frankreich

Falafel salat, Chicorée, Feige, Walnüsse, Sumach

Honig-Orangen-Joghurt-Dressing.

*Weinempfehlung: Moreau & Fils, Sauvignon blanc, Frankreich

Hauptgerichte 25

Steak +2 euro

Diamantfilet, Süßkartoffel, Zwiebel,

Haricots verts, würzige Harissa-Soße.

*Weinempfehlung: Domaine Lalande, Merlot, Frankreich

Hühnerfleisch

Gefüllt, Weißkäse, Za'atar, Spinat, Kreuzkümmelsoße.

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

Couscous

Tomaten, Auberginen, grüner Spargel,

Joghurt-Schnittlauchsauc.

*Weinempfehlung: Green Trail, Tempranillo, Spanien

Pasta ✓

Ravioli Blumenkohl, Joghurt, Rote Paprika,

Tomaten-Kichererbsen-Crumble.

*Weinempfehlung: Domaine Lalande, Merlot, Frankreich

Fisch der Saison

Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Petersilienbutter Sauce.

*Weinempfehlung: Domaine Lalande, Chardonnay, Frankreich

Desserts 10

Dame Blanche

Vanilleeis, Schokoladensoße.

Yoghurt

Honig, Limette, Granatapfel,
Pistazien knusprig.

Amandel

Parfait, Kokosnuss-Litschi-Schaum, Rosenwassergelee.

Schokolade

Weißer Schokolade, Passionsfruchtsorbet, Mandeln.

Käseplatte +2 euro

Dattel-Mandel-Brot, Apfelsirup.

*Weinempfehlung: Fonseca, Rode Port, Portugal

Kaffee nach Wahl mit einer Auswahl an Süßigkeiten.

Beilagen

Brot 8 Pommes Frites 5

Salat 5 Gemüse der Saison 5

Für Informationen zu Allergenen
wende dich bitte an unsere Mitarbeiter
✓Vegetarier