

Vorspeisen im Glas / Starters in a glass

Nacho Salat (Vegan)

Tortillas / Hackfleisch aus Bohnen & Sonnenblumen / Kidneybohnen / Mais / Salsa 7,00 €
Nacho salad / Tortillas / minced beans & sunflowers / kidney beans / corn / salsa

Erbsen-Parmesan-Crème / Papaya-Shrimp-Salat

Pea-Parmesan-Cream / Papaya-Shrimp-Salat 7,00 €

Burrata / Schwarzwälder Schinken / Rote Beete Humus

Burrata / Ham / Beetroot Hummus 7,00 €

Hauptgänge / Main Courses

Rinderhüftsteak

Kartoffel-Pavé / Café de Paris-Schaum 29,50 €

Beef hip steak

Potato pavé / Café de Paris foam

Schweinerückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Miso-Butter / Polentacreme 21,00 €

Pork loin steak from Swabian-Hall pork

Misso-butter / Polenta cream

Hähnchenbrust Harissa Style

Tahini-Zitronen-Soße / Curry-Couscous 21,00 €

Harissa-style chicken breast

Tahini lemon sauce / Curry couscous

Blumenkohlsteak (vegan)

Chimichurri / Kichererbsenpüree 18,50 €

Cauliflower steak

Chimichurri/ Chickpea puree

Zu allen Hauptgängen servieren wir einen gemischten Salat im Glas mit Dressing nach Wahl: Balsamico-, Honig-Senf-, oder Joghurt-Dressing. Für unsere Fleischgerichte verwenden wir ausschließlich Fleisch aus Deutschland.

We serve a mixed salad in a glass with all main courses with the choice of: Balsamic-, Honey-Mustard- or Yogurt Dressing. For our meat dishes, we use only meat from Germany.

Desserts / Desserts

Cheesecake im Glas / Blaubeerkompott

Cheesecake in a glass / Blueberry compote 5,00 €

Bueno Dessert

Butterkekse / Mascarponecreme / Haselnusschokolade 5,00 €

Butter biscuits / mascarpone cream / hazelnut chocolate

Tapioka-Kokos-Pudding / Mango (vegan)

Tapioca-Coconut-Pudding / Mango 5,00 €