

Speisekarte

Küche von 18 -21:30



Vorspeisen

Portobello-Carpaccio

Fein geschnittene Portobello-Pilze, mariniert in einer Basilikum-Vinaigrette, mit konfierten Tomaten und vollendet durch den milden Geschmack von Manchego-Schafskäse. **9,80 €**

Black Tiger Garnelen

Knusprig umhüllt von einer zarten Kokospanko-Panade, angerichtet auf einer cremigen Mango-Ingwer-Kokosmilch-Creme. **11,90 €**

Snacks

Kartoffelchips

mit Sour Cream **4,90 €**

Loaded Chips „Trüffel“

Kartoffelchips, Trüffelmayo, Parmesan, Schnittlauch **9,90 €**

für die Kids bis 10 Jahre

Chicken Nuggets

mit Ketchup & Mayo, dazu Kartoffelchips **8,90 €**

Smashed Cheese-Burger

Burger mit Käse, Salat, dazu Kartoffelchips mit Mayo & Ketchup **9,90 €**

Dessert

Vanille Kürbis

Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant **6,90 €**

Schoko Mousse

Luftiges Schokoladenmousse, verfeinert mit Zartbitterschokolade, knusprige Schokoladensplitter & Beeren **7,40€**

Hauptspeisen

147 Grünzeug

Ein bunter Mix aus Wildkräutersalat, Gurke, Cherry-Tomaten, Avocado, gerösteten Cashewkernen und bunten Oliven. Serviert mit frischem Brot. **13,90 €**
optional: 4 Black Tiger Garnelen (+3 €)

Smashed Burger

Smashed Burgerpatty*, knuspriger Coppa Schinken, knackiger Salat, geflämte Tomate, BBQ Soße, Cheddar, dazu Kartoffelchips & Sour Cream **17,90 €**

*vom Hof Hofstiege in Roxel

Mediterrane Fusion: Entrecôte & Black Tiger

Duo aus zartem Entrecôtesteak und saftigen Black Tiger Garnelen, serviert auf cremigem spanischem Kartoffelpüree und einer würzigen Chimichurri-Sauce. **29,90 €**

Käsespätzle

Spätzle, Schmorzwiebeln & Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat **14,90 €**
optional: mit Steakstripes (+3 €)

Falafel salat

Knusprige Falafelbällchen auf einem Bett aus mariniertem Salat, cherrytomaten, Gurken verfeinert mit Granatapfelkernen, Hummus und gerösteten Cashewkernen. **13,90 €**

Pilz-Risotto

Cremiges Risotto mit aromatischen Pilzen, veredelt durch einen Hauch von Prosecco und den kräftigen Charakter des Pecorino-Käses **15,90 €**

Angus-Entrecôte

Zartes Angus-Roastbeef, perfekt gebraten, begleitet von einem seidigen Kartoffelpüree und einer geräucherten Chimichurri-Sauce **27,80 €**

Norwegischer Lachs

Gebratener Lachs aus norwegischen Gewässern, serviert mit einem fruchtig-pikanten Mago-Chili-Relish und cremigen Kartoffelpüree. **22,80 €**

vegetarisch vegan

einsvier7