

Speisekarte

Montag bis Freitag durchgehend warme Küche von 11 Uhr bis 18 Uhr

Suppe

„Roter Erdschatz“

Natura Bio | Bio Süßkartoffel° Ursprungsware biodynamischer Anbau im Nationalpark Circeo bei Latina an der Küste Italiens
Kokosnuss | Indicum Sesam°

Mangroven Garnele° Ursprungsware Kleinbauernfamilien aus Ca Mau züchten in den nachhaltigen Mangroven Wäldern reine Grass-Fed Black-Tiger Garnelen

5,90

ohne Garnele 4,50 (vegan)

Vorspeisen

Beef Cheesecake

A la minute geräuchert

Ursprungsware | Rinderfilet° | durch Freilandhaltung zwischen der Donau & den Alpen mit natürlicher Einstreuung.

Ein glückliches heranwachsen durch mehr Platz zum Leben & Futter vom eigenen Hof
Beef-tatar | geriebenes Bio Eigelb° | Burgundertrüffel°-Frischkäse Mayonnaise | Buttercrumble
10 Jahre alter Aceto Balsamico° | Schalotten | Natura Bio handgemachtes Mischbrot°
13,90

„Nero Linguine della Gitarra“ (70g)

Handgemachte Linguine von der Nudelgitarre

Ostatlantisches Wolfsbarschfilet° Dieser Edelfisch lebt von Norwegen & Island bis zu den kanarischen Inseln

sonnenfermentierte Tomaten° | Campana Büffel Mozzarella° | Basilikum
11,90

Bunter Beilagensalat

Frischer Salat | mit hausgemachtem Senfdressing
3,90

Hauptgerichte

„Tenderloin“ vom deutschen Alpen Rind° (ca. 180g)

Rinderfilet° durch Freilandhaltung zwischen der Donau & den Alpen mit natürlicher Einstreuung.

Ein glückliches heranwachsen durch mehr Platz zum Leben & Futter vom eigenen Hof
hausgemachte Parmesan Pommes° aus der Süd-Französischen Castel Kartoffel° mit Paprika Salsa | handerlesenes Maldon Kristallmeersalz° tasmanischer Bergpfeffer° | geschmolzene Tomate | Beilagensalat
25,90

„Wiener Schnitzel“ vom Mecklenburger Bio Kalb° (150g)

Ursprungsware | Bio Kalbsrücken | Grass-Fed ganz jährige Freilandhaltung im Elbtal bei den Mutterkühen im Winterquartier

Petersilie | Kartoffel | Kultur Preiselbeeren | bunter Beilagensalat
19,90

to go

to go

Roastbeef vom deutschen Färsen-Alpenrind (ca. 180g) In der Gusseisenpfanne serviert

Ursprungsware | Rinderrücken° | durch Freilandhaltung zwischen der Donau & den Alpen mit natürlicher Einstreung.

Ein glückliches heranwachsen durch mehr Platz zum Leben & Futter vom eigenen Hof handerlesenes Maldon Kristallmeersalz° | Tasmanischer Bergpfeffer° | hausgemachte Parmesan Pommes° aus der Süd-Französischen Castel Kartoffel mit Paprika Salsa

18,90

„Gunnar Reese Bach Saibling° im Ganzen“ (ca. 250g-350g)

Ursprungsware aus den Gebirgsgewässern Sarlhausen, Kescherfang

Petersilie | Kartoffel | Tomate | Zitrone | Thymian | bunter Beilagensalat

15,90

„Rummelsburger“ vom deutschen Färsen-Alpenrind° (180g)

Ursprungsware durch Freilandhaltung zwischen der Donau & den Alpen mit natürlicher Einstreung.

Ein glückliches heranwachsen durch mehr Platz zum Leben & Futter vom eigenen Hof

Handgebackenes Brötchen „Brioche Buns“ oder Aktivkohle Brötchen „Black Buns“ Karamellierte Zwiebeln | Röstzwiebeln | Bacon | Tomate | Original United Kingdom Cheddar° | Kartoffelpommes | Paprika Relish

15,90

to go

„Cordon bleu vom Stunzachtäler Strohschwein“ (150g)

Ursprungsware 1 Sternlabel vom deutschen Tierschutzbund

Hinterschinken | Allgäuer Bergkäse° | Kartoffelpommes | Bunter Beilagensalat

14,90

to go

Linguine al Tartufo della Gitarra (ca. 120g)

Handgemachte Linguine von der Nudelgitarre

Burgunder Trüffel° | Grana Padano° | Rucola

12,90

Desserts

Fränkische Gourmet Käseauswahl°

Natura Bio Bio-Feigensenf | Original United Kingdom „Ritz Cracker“

9,90

„Blue-Bear on Ice“

Blaubeere | Weiße Kumabo Schokolade° | Sauerrahm

handgebackener Biskuit° | Vanille°

6,90

Alle mit ° Kreis versehen sind bewusst schonender angebaut, als der gesetzliche Standard vorschreibt.

Unsere Ursprungsware der Tiere sind artgerecht gehalten & somit sorgen wir für eine gerechte Nachhaltigkeit dieser Lebewesen. Lebensmittel mit brauner Schrift, beziehen sich auf sehr hochwertige & einzigartige Produkte auf dieser Welt. Natura Bio Speisen sind vollkommen naturbelassen & aus ökologischer Landwirtschaft

Auskunft über eventuell enthaltene Allergene erfahren Sie bei unserem Servicepersonal.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, 15 mit Nitritpökelsalz