



## VORNE WEG

### BREZEL

mit Obazda und Salzbutter

D,11

3.90

### 2 WEIßWÜRSTE

mit süßem Senf

7,L

5.90

### 3 BRUSCHETTA

frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert  
auf knusprig lockerem Ciabatta mit gezupftem Mozzarella und Balsamico

**VEGAN MÖGLICH**

5,D,11

9.90

### HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

mit Kräuteröl, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven  
dazu geröstetes Ciabatta und Babysalat in Balsamico Vinaigrette

6,D,G,11,L

11.90

### BAYRISCHER KÄSE-WURST-SALAT

Fleischwurst, Käse, Gewürzgurken, rote Zwiebeln

Brezel und Obazda

D,L,G,3

10.90

### VITELLO TONNATO

zart gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Fenchelcreme,

Kapern und Rucola

A,B,D,G,L

14.90

### GEBACKENE CAMEMBERT-SPITZEN

mit Preiselbeeren und einem kleinen Salat in Orangen-Vinaigrette

A,D,11,L

9.90

### BROTZEIT

Derierlei belegtes Brot / Strammer-Max mild geräucherter Schinken mit

Gewürzgurke, Camembert mit hausgemachter Zwiebelmarmelade

und Trüffelsalami, Grana Padano und Tomate

A,D,11,L

12.90



## VORNE WEG

### **Tomate Mozzarella**

Mozzarella auf Tomatencarpaccio in mediteraner Kräutervinegrette  
Rucola, Pinienkernen, Basilikum und geröstetem Ciabatta

D,I,L,K,L  
10.90

### **ANTIPASTI TELLER**

gegrilltes und eingelegtes Gemüse  
Paprika, Zucchini, Champignon, Aubergine, Wurzeln, Artischocken, Oliven  
dazu Aioli und geröstetes Brot

A,G,I,L  
15.90

Mozzarella mit Zitronenöl

D  
+5.50

Serranoschinken

2,3,A,D,L  
+5.90

gehobelter Grana Padano

D,L  
+1.90

### **TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN**

Beef-Tatar mit eingelegten Zwiebeln und Salzgurken, Pommery-Senf,  
gepoppten Kapern, ein Spritzer Cognac, dazu geröstetes Brot und Wachtel-Ei

A,I,L,L,G  
15.90

### **CARPACCIO CLASSICO**

rohes hauchdünnes geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind  
mit Olivenöl, Grana Padano, Zitrone und Balsamico-Kaviar

2, D,G,L  
14.90

### **ROTE BETE-CARPACCIO**

in Feigen-Orangenvinaigrette, Walnüsse und karamellisierter Ziegenkäse

D,G,L  
11.90

### **MEERES-STULLE**

Derierlei belegtes Schwarzbrot  
mit Räucherlachs, Matjesfilet aus dem Aalrauch  
und Garnelen in Currymayonaise

D,L,B  
13.90



# VORSPEISEN-SCHMANKERL- ETAGEREN

FÜR 2 PERSONEN

## LAND & MEER

### VITELLO TONNATO

zart gegartes Kalbfleisch, Thunfisch-Fenchelcreme & Kapern

### BEEF TATAR

mit eingelegten Zwiebeln, Salzgurken, Pommery-Senf,  
gepoppten Kapern und Wachtel-Ei

Derierlei belegtes Schwarzbrot

mellis mit Räucherlachs, Matjesfilet aus dem Aalrauch  
und Garnelen in Currymayonaise

ofenfrische Ciabattabrötchen, Salzbutter und Aioli

A, B, I, L, D

39.00

## VEGI

### CAPRESE

gelbe und rote Tomaten in Kräutervinaigrette mit Mozzarella,  
Basilikumpesto, Rucola und Pinienkernen

### ANTIPASTI GEMÜSE

gegrilltes und eingelegtes mediterranes Gemüse

### BRUSCHETTA

frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert

### HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

mit Kräuteröl, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven  
ofenfrische Ciabattabrötchen, Salzbutter und Aioli

A, D, I, K, L

33.00



# SEELENWÄRMER

## TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

D,E

6.90

## KÜRBISSUPPE

vom Hokaido, mit Ingwer und einem Hauch Chili

D,1,E

7.90

## WALDPILZCREMÈ SUPPE

mit Croûtons

D,1

7.90

# GRÜNZEUG

## GEMISCHTER BERGGARTEN

gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen

(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)

mit Balsamicodressing und Brotcrunch

**VEGAN**

G,1,1,L

7.90 | 9.90

## CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,

Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln

2,3,A,B,D,1,1,L

9.90 | 12.90

## WAHLWEISE DAZU

Backhähnchen

7, 1,1

+7.90

gratinierter Ziegenkäse

D

+5.90

Mozzarella mit Zitronenöl

D

+5.50



# AUS STALL UND WIESE

## GRÜNKOHL

mit Kochwurst, Bremer Pinkel, Kassler  
dazu Kartoffeln  
21.90  
mit Bratkartoffel  
22.90

## SCHWEINSHAXE

mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart und schwimmend  
ausgeknuspert, mit Apfel-Honig-Sauerkraut, Kartoffelpüree und Braunbiersauce  
2,,8,3,D,G,E,M  
22.90  
Auch als halbe Haxe möglich  
17.90

## WIENER SCHNITZEL

platt geklopftes Kalbsfleisch in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz  
ausgebacken, mit Zitronen gepoppten Kapern dazu Pommes und Gurkensalat  
A,I,I,L  
29.90

## KNUSPRIGES WIENER BACKHÄHNCHEN

in Panko gebackene Hähnchenteile, mit kleinen gegrillten Kartoffeln, Joghurt-  
Zitronencreme, Kräutersalat mit Petersilie, Minze und Granatapfelkernen  
D,A,I1  
21.90

## HALBE OLDENBURGER LANDENTE

an Apfelrotkohl, Kartoffelknödel in Bröselbutter und Orangensauce  
D,L,G,3, I1  
29.90

## GESCHMORTE RINDERROULADE

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke  
in Schmorsauce, dazu Kartoffelstampf und Rotkohl  
2,3,8,D,E,G,L  
25.90

## TOMAHAWK VOM DUROC-SCHWEIN (400-500g)

mit Rahmmöhren, Kartoffelgratin und Pfeffersauce  
D,L,G,3, I1  
31.50



# AUS STALL UND WIESE

## WEIDE RIND

rosa gegartes Steak aus der Hüfte mit gebratenen Champignons,  
Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken und Sauce Bernaise

A,D,E,G  
31.90

## GEBRATENE KALBSLEBER

mit Calvadosjus, Kartoffelpüree, gebratener Apfel und Röstzwiebeln

E, D, I1,M  
19.90

## SCHWEINEFILET MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN

mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti und grünen Speckbohnen

2, 3, 7, D, E, I1, G  
21.90

## GEBRATENER LEBERKÄSE

mit Sauerkraut, Bratkartoffeln, Spiegelei und Braunjersauce

2,3,A,E,G,L  
17.90

## FLEISCHPFLANZERL BURGER

lockere Frikadelle vom Rind mit Camembert überbacken im Laugen-Burgerbun,  
Senf, Preiselbeeren, geschmorten Zwiebeln, Salat und Gewürzgurke  
dazu Pommes mit Mayo und Ketchup

1, 2, 3, A, D, E, G, I1  
18.90

## 24 H BEEF

zart geschmortes Schaufelstück vom Freiland-Rind, in kräftiger Rotweinsauce mit  
Kürbispüree, wildem Brokkoli und gegerillter Möhre

7,L  
29.90

## SCHNITZEL VOM SCHWEIN

handgeklopft und Schwimmend ausgebacken und Pommes

A, D, E, I1  
19.90

### WAHLWEISE DAZU

Pfeffersauce +1.90 / Möhren in Rahm +3.90 / Kleiner Gurkensalat +2.50  
Gebratene Champignons mit Zwiebeln +3.90 / Bernaise +2.50



## AUS SEE UND MEER

### LACHSFILET KRÄUTERKRUSTE

Kräuter-Pankokruste, an Kürbispürre mit herbstlichem Gemüse

B, E, G, I, M

26.90

### LACHSFILET

auf der Haut gebraten an Blattspinat mit frischen Tomaten

Kartoffelrösti und Senfsauce

B, D, E, L

25.90

### FISH & CHIPS

in Bierteig gebackenes Seelachfilet, mit Gurken-Schmandsalat,

Pommes Frites und hausgemachter Remouladensauce

A, B, I, L

17.90

### TAGLIATELLE SALMONE

Lachs Cubes in Zitronenrahmsauce mit frischen Bandnudeln,

Babyspinat und Cherrytomaten

A, B, D, E, I, L

21.90

## VEGI & PASTA

### KAS-SPATZEN

Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Frühlauch

dazu servieren wir einen kleinen Salat

A, D, I, G, L

18.50

mit gebratener Scharfer Salamie

+1,90

### STEINPILZ-RAVIOLI

in Trüffelrahmsauce mit Frühlinglauch

Cherrytomaten und Babyspinat

A, E, G, I, L

19.90

### WAHLWEISE DAZU

Rinderstreifen

+6.90



# VEGI & PASTA

## PASTA ARRABIATA

**VEGAN OHNE GRANA PADANO**

Frische Pasta in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Chili, Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, frischem Rucola und geriebenem Grana Padano

6,E,I1  
13.90

### WAHLWEISE DAZU

zarter Mozzarella +5.50

D

gebratene Garnelen +7.90

C

## SPINAT-KNÖDEL

mit Brauner Butter in Parmesansauce, frischer Babyspinat und Tomate

A, D, I1  
15.90

## VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

in Bierteig auf Babaganusch ( Auberginenhummus ),

Ofen-Süßkartoffel mit Wildkräutersalat und Granatapfelkernen

F,L,I1  
17.90

## VEGANER ROTE BETE BURGER

Patty aus Roter Bete im Laugenbrötchen, mit veganer Merrettichcreme, Salat,

Tomate, Salzgurke, gepickelte rote Zwiebeln

dazu Pommes mit Mayo & Ketchup

1, 2, 3, I1, L  
17.90

## KÜRBISSPALTEN AUS DEM OFEN

an Rote Bete Gnocchi in Walnussbutter, mit Ziegenkäse,

frischer Feige und Babyspinat

A, E, G, I1, M  
19.90





## BRIZZA & PINSA

Die **BRIZZA** ist rund, aber halt keine Pizza, denn anders als eine Pizza, hat Sie einen bauchigen Brezelrand, der außen knusprig und innen fluffig ist.  
Ein echter Laugenteig eben.

### BRIZZA HAXE

Schmand | körniger Senf | Haxenfleisch | Sauerkraut  
gepickelte rote Zwiebeln | Obatzda

2,3,D,I1,G

16.90

### BRIZZA CAMEMBERT

Schmand | Camembert | Birne  
Preiselbeeren & Walnüssen

D,7,I1,K3

15.90

### BRIZZA LACHS

Schmand | Lachswürfel | Apfel Senf-Chutney  
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer | Dill

G, D,I1

16.90

### BRIZZA GRÜNKOHL

Senfschmand | Kasseler | Mettenden  
gepickelte Rote Zwiebeln | gebackenen Grünkohl | frischer Gränkohl

2,3,D,I1,G

16,90

Das Besondere an der **PINSA** ist unter anderem ihr Teig. Denn, Pinsateig wird aus einer Mischung von Weizen-, Soja- und Reismehl hergestellt.  
Diese Mischung macht den Teig leichter und bekömmlicher.

### PINSA SERRANO

Schmand | Rucola | Mozzarella | Serrano-Schinken | Cherrytomaten

D,I1,2,3

16.90

### PINSA ANTIPASTI

Schmand | gegrilltes und Gemüse | Rucola | Grana Padano

A,K4,I1,D

15.90



## DESSERT

### TIRAMISU CLASSICO IM GLAS

luftig geschichtete Mascarponecreme mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig)  
getränktem Löffelbiskuit und Amerettinieis

9,A,D,I,1

9.90

### KAISERSCHMARRN

mit Staubzucker, Mandeln und Rosinen (oder ohne!)  
in Butter gebacken, mit Apfelmus und Vanille-Eis serviert

5,A,D,I,1,K1

12.50

### MOUSSE AU CHOCOLATE

luftige Mousse von Bitterschokolade  
im Weckglas serviert

A, D

6,90

#### Noch besser ... !

getopt mit unserem Hausgemachten Eierlikör

+1.50

### SPAGHETTI-EIS

Vanilleeis und geschlagener Obers, Walbeersauce  
verfeinert mit weiße Schokoladenraspeln

D

9.90

### CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne

D,I, K2,A

6.90

### APFEL-CRUMBLE

mit Hafercrunch und Vanilleeis

14

7.90



- 1 mit Farbstoff(en)
  - 2 mit Konservierungsstoff(en)
  - 3 mit Antioxidationsmittel
  - 4 mit Geschmacksverstärker(n)
  - 5 mit Schwefeldioxid
  - 6 mit Schwärzungsmittel
  - 7 mit Phosphat
  - 8 mit Milcheiweiß
  - 9 Koffeinhaltig
  - 10 chininhaltig
  - 11 gewachst
  - 12 mit Taurin
  - 13 Enthält Phenylalaninquellen
  - 14 mit Süßungsmittel
- A mit Ei
  - B mit Fisch
  - C mit Krebstieren
  - D mit Milch
  - E mit Sellerie
  - F mit Sesam
  - G mit Schwefeldioxid und Sulphite
  - H mit Erdnüssen
  - I mit Glutenhaltiges Getreide
    - I1 Weizen
    - I2 Roggen
    - I3 Gerste
    - I4 Hafer
    - I5 Dinkel
  - J mit Lupine
  - K mit Schalenfrüchten
    - K1 Mandel
    - K2 Haselnuss
    - K3 Walnuss
    - K4 Cashewnuss
    - K5 Pecannuss
    - K6 Paranuss
    - K7 Pistazie
    - K8 Macadamianuss
  - L mit Senf
  - M mit Sojabohnen
  - N mit Weichtieren

## **ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND DER 14 HAUPTALLERGENE**

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlerarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive des Services und der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.