



UNSERE EMPFEHLUNG

Signature DRINK

Lillet blanc | Blue Curacao | Zitronenlimonade
frische Minze & Zitronenscheibe
6.90

SKIWASSER

Himbeersirup | Zitronensaft | Mineralwasser
Zitronenscheibe
0.4 | 4.90

ESPRESSO MARTINI

Kahlúa Kaffeeликör | Espresso | Vodka | Zuckersirup
8.90

ORANGE SOUR

Canonita | Zitronensaft | Zuckersirup
5.90



QUARTIERSHONIG

Blütentracht
hergestellt von fleißigen Bienchen des Tabakquartiers
500g | 7.00



VORSPEISEN

BREZEL

mit Obazda und Salzbutter

D,I1

4.90

2 WEIßWÜRSTE

mit süßem Senf

7,L

6.90

3 BRUSCHETTA

frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knoblauch und Olivenöl mariniert
auf knusprig, lockerem Ciabatta und Balsamico

5,D,I1

9.90

WAHLWEISE DAZU

Mozzarella +2.00

ROTE BETE-CARPACCIO

in Feigen-Orangenvinaigrette, mit Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse

K3

12.90

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

mit Kräuter-Öl, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven
dazu geröstetes Ciabatta und Babysalat in Balsamico-Vinaigrette

6,D,G,I1,L

11.90

VITELLO TONNATO

zart gegartes Kalbsfleisch 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,I1,L

10.90



VORSPEISEN

ANTIPASTI TELLER

gegrilltes und eingelegtes Gemüse

Paprika, Zucchini, Champignons, Aubergine, Wurzeln, Artischocken, Oliven
dazu Aioli und geröstetes Brot

A, G, I, L

15.90

WAHLWEISE DAZU

Mozzarella mit Zitronen-Öl +5.50 / Serrano Schinken +5.90
gehobelter Grana Padano +1.90

TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN

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

A, I, L, G, B

15.90

CARPACCIO CLASSICO

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

2, D, G, L

14.90

BAYRISCHER KÄSE-WURST-SALAT

Fleischwurst, Käse, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Brezel und Obazda

D, L, G, 3

10.90

GEGRILLTE KÜRBIS SPALTEN

lauwarme gegrillte Kürbisspalten mit cremiger Burrata, Ahornsirup,
Willdkräutersalat, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
und Kernöl aus der Steiermark

D, G, L

12.90

HAUSGEBEIZTER LACHS

hausgebeizter Lachs á la Campari-Orange auf Kartoffelrösti mit Feldsalat
und Himbeer-Vinaigrette und Kürbis-Apfel-Chutney

B, D, L, G

12.90



SEELENWÄRMER

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

D,E

6.90

WALDPILZ-CREMESUPPE

verfeinert mit Trüffelöl und Kräuter-Croûtons

D,I,E

7.90

KÜRBIS-INGWER-SUPPE

VEGAN

vom Hokkaido Kürbis mit Kokos- und Mandelmilch
getoppt mit Kürbiskernöl

E,K1

8.50

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN SALAT

gezapfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen
(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)

mit Balsamico-Dressing und Brotcrunch

G,I1,L

7.90 | 9.90

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,
Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln

2,3,A,B,D,I1,L

9.90 | 12.90

WAHLWEISE DAZU

Hähnchenbruststreifen in Kräuteröl gebraten ^{7,11}

+6.90

gratinierter Ziegenkäse ◦

+5.90

Mozzarella mit Zitronen-Öl ◦

+5.50



AUS STALL UND WIESE

HAUSGEMACHTE FRIKADELLE

mit gemischtem Hackfleisch dazu Kartoffelpüree, Rahmkarotten,
Röstzwiebeln und Braunbiersauce

A,D,E,G,I,L,M

19.90

SCHWEINSHAXE

mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart und schwimmend
ausgekuspert, mit Apfel-Honig-Sauerkraut, Kartoffelpüree und Braunbiersauce

2,8,3,D,G,E,M

23.90

WIENER SCHNITZEL

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

A,I,L

29.50

KNUSPRIGES WIENER BACKHÄHNCHEN

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

D,A,I

23.90

GESCHMORTE RINDERROULADE

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke
in Schmorsauce, dazu Kartoffelstampf und Rotkohl

2,3,8,D,E,G,L

26.90

CORDON BLEU

vom Landschwein, gefüllt mit geräucherten Schinken und Obazda,
an Bratkartoffeln und Rahmmöhren

2,3,A,D,E,I

25.90

KALBSLEBER

gebratene Kalbsleber auf herzhafter Kartoffel-Waffel mit gebratenen Zwiebeln,
Kürbis-Apfel-Chutney und Rotweinsauce

A,D,I,L,G,E

23.90



AUS STALL UND WIESE

STEAK & FRIES

rosa gegartes Steak aus der Hüfte vom Weide Rind
mit gebratenen Champignons, Pommes Frites und Pfeffersauce

A,D,E,G,M,I1

32.90

Kräuterbutter +1.00

SCHWEINEFILET

Schweinefilet im Speckmantel an Bohnenragout
mit Kartoffelrösti und Rotweinsauce

2,3,D,E,G,M,I1

24.90

HALBE OLDENBURGER LANDENTE

WÄHLE DEINE FAVORITEN

KLASSISCH

Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Orangensauce

I1,G,D,E

29.90

MODERN

mit Teriyaki Sauce lackiert an Rotkohlpüree mit gebackenem Kartoffelkrapfen
gefüllt mit Pflaume und Speck dazu Orangensauce verfeinert mit Ingwer
und Kürbis-Apfelchutney

2,3,A,I1,E,G,M

30.90

24 H BEEF

zart geschmortes Schaufelstück vom Freiland-Rind, in kräftiger Rotweinsauce mit
getrübtem Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, gegrillten Möhren und Babymais

D,E,G,I1,M

29.90

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

handgeklopft und schwimmend ausgebacken dazu Pommes mit Ketchup und Mayo

A,D,E,I1

19.90

WAHLWEISE DAZU

Rahmmöhren +3.90 | Kleiner Gurkensalat +2.50

Champignons in Rahm +4.50 | 2 Spiegeleier +2.90

gebratene Champignons mit Zwiebeln +4.90 | Pfeffersauce +1.90



AUS SEE UND MEER

LACHSFILET AUS DEM BUCHENRAUCH

auf Rote Bete-Apfel-Gemüse mit Ofenkürbis, Zitronenrahmsauce
und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

B,D,E
25.90

FISCHVARIATION

von Lachs, Zander und Seelachsfilet
auf Balsamicolinsengemüse mit Kartoffelrösti und Senfsauce

B,D,G,E,L,I1
26.90

FISH & CHIPS

in Bierteig gebackenes Seelachsfilet mit Gurkensalat,
Pommes und hausgemachter Remouladensauce

A,B,I1,L
20.90

TAGLIATELLE SALMONE

Lachs Cubes in Zitronenrahmsauce mit frischen Bandnudeln,
Babyspinat und Cherrytomaten

A,B,D,E,I1
22.90



VEGI & PASTA

KAS-SPATZEN

Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Frühlingslauch
dazu servieren wir einen kleinen Salat

A,D,I1,G,L

18.50

PLANTED STEAK

VEGAN

mit geräuchertem Blumenkohl-Mandelpüree, gebratenen Champignons
und wildem Brokkoli

K1

29.90

RIGATONI PUMPKIN

VEGAN

Rigatoni geschwenkt in Kürbiscrème mit Ingwer
dazu Babyspinat, Ofenkürbis und Rote Bete

I1,K1,E

19.90

WAHLWEISE DAZU

Ziegenkäsecrumble +2.90

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

17.90

WAHLWEISE DAZU

Garnelen +7.90 | Mozzarella +5.50 | Hähnchenstreifen +6.90

STEINPILZRAVIOLI

in Trüffel-Pilz-Rahmsauce mit Wald- und Wiesen Pilzen,
Cherrytomaten und Frühlauch

I1,E,A

22.90

WAHLWEISE DAZU

Rinderstreifen +6.90

VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

in würzigem Bierteig auf geräuchertem Blumenkohl-Mandelpüree
mit Teriyaki Sauce, Sesam, Frühlauch und Granatapfelkernen

K4,M,F

20.90



BRIZZA & PINSA

Die **BRIZZA** vereint zwei Klassiker zu etwas Neuem!

Den herzhaften Genuss einer Pizza und den unverwechselbaren Geschmack einer frischen Brezel. Ihr bauchiger Laugenteigrand wird goldbraun gebacken, bleibt innen herrlich weich und macht jeden Bissen zum Genuss.

BRIZZA WEIßWURST

Schmand | körniger Senf | Weißwurst
gepickelte rote Zwiebeln | Obatzda

2,3,D,I,G

17.90

BRIZZA CAMEMBERT

Schmand | Camembert | Birne
Preiselbeeren | Walnüsse

D,7,I1,K3

16.90

BRIZZA LACHS

Schmand | Lachswürfel | Apfel-Kürbis-Chutney
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer

G,D,I1

17.90

Mehr Genuss, weniger Schwere
Der spezielle Teig aus Weizen-, Soja- und Reismehl sorgt für die
unverwechselbar leichte Art unserer **PINSA**.

ZICKEN PINSA

Schmand | Ziegenkäse | Apfel-Kürbis-Chutney
Walnüsse | Babyspinat

1,D,K3,G

17.90

PINSA SERRANO

Schmand | Rucola | Mozzarella | Serrano-Schinken | Cherrytomaten

D,I1,2,3

17.90

PINSA MILANO SALAMI

Salami | Tomatensugo | Mozzarella | Paprika | Rucola | Oliven

1,2,3,I1,D

17.90



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO IM GLAS

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

9,A,D,I1
9.90

KAISERSCHMARRN

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

5,A,D,I1,K1
12.50

MOUSSE AU CHOCOLAT

luftige Mousse von Bitterschokolade
im Weckglas serviert

A,D
5.90

Noch besser ...!

getoppt mit unserem hausgemachten Eierlikör
+1.50

SCHOKOKUCHEN

halb flüssiger Schokokuchen mit Eierlikörcreme, Salty-Karamell-Eis
und Schoko-Bananen-Crumble

A,I1,D,K
9.90

CRÈME BRÛLÉE

mit Mango Sorbet

A,D
7.90

1 XXL KUGEL VANILLEEIS

A,D
5.90

mit Schokosauce

D,K1,A,I1
6.90

mit Erdbeer-Püree und weißer Schokolade

D,K1,A,I1
7.90



- | | | | |
|----|-----------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | mit Farbstoff(en) | A | mit Ei |
| 2 | mit Konservierungsstoff(en) | B | mit Fisch |
| 3 | mit Antioxidationsmittel | C | mit Krebstieren |
| 4 | mit Geschmacksverstärker(n) | D | mit Milch |
| 5 | mit Schwefeldioxid | E | mit Sellerie |
| 6 | mit Schwärzungsmittel | F | mit Sesam |
| 7 | mit Phosphat | G | mit Schwefeldioxid und Sulfite |
| 8 | mit Milcheiweiß | H | mit Erdnüssen |
| 9 | koffeinhaltig | I | mit Glutenhaltiges Getreide |
| 10 | chininhaltig | | I1 Weizen |
| 11 | gewachst | | I2 Roggen |
| 12 | mit Taurin | | I3 Gerste |
| 13 | Enthält Phenylalaninquellen | | I4 Hafer |
| 14 | mit Süßungsmittel | | 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 Weizen glutenen enthalten, da wir ein mehlverarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können

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