

SNACKS & DIPS & SUPPEN

DIP-VARIATION

KRÄUTER-AIOLI, PAPRIKA-WALNUSS-DIP, KÜRBIS-CHUTNEY & 5 SCHEIBEN BAGUETTE	9.9
ALLE UNSERE DIPS KÖNNEN AUCH EINZELN BESTELLT WERDEN 4,90	
BROTKORB MIT UNSEREM ESSQUISITEN, KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL & FLEUR DE SEL	3.9
KALAMATA OLIVEN	5.9
KNUSPRIGE HOME CHIPS MIT KRÄUTER-AIOLI	5.9
SOLANGE DER VORRAT REICHT	
GEBACKENER SCHAFSKÄSE AUF GEGRILLTER AUBERGINE MIT PIKANT- MEDITERRANEM TOMATENSUGO	7.9
KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN MIT FRITTIERTEN GLASNUDELN	8.9

SANDWICHES & CIABATTAS

GERNE MIT POMMES ODER EINEM BEILAGENSALAT DAZU, FÜR JE 5,90€

OFEN-CIABATTA ÜBERBACKEN MIT TOMATE & MOZZARELLA, HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO & RUCOLA	10.9
OFEN-CIABATTA MIT MEATBALLS, CHEDDAR, GESCHMORTEN ZWIEBELN & TOMATENRELISH	13.9
HUMMUS-BREAD MIT GRILLPAPRIKA & GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN MIT WILDKRÄUTERSALAT	14.9
CLUBSANDWICH MIT KIKOK HÄHNCHENBRUST, BIO-EI, GOUDA, BACON, TOMATE, GURKE & SALAT	14.9

SALATE

BUNTER BEILAGENSALAT MIT GERÖSTETEN NÜSSEN	6.9
COUSCOUS-SALAT MIT MARINIERTEM FENCHEL, GRANATAPFELKERNEN & WILDKRÄUTERN	15.9
+ GEBRATENE RIESENGARNELEN 6.9	
BUNTER SALAT MIT OFENKÜRBISPALTEN, FRISCHEN ZWETSCHGEN, SCHAFSKÄSE & GERÖSTETEN NÜSSEN	15.9

VEGETARISCH & VEGAN

GERNE MIT POMMES ODER EINEM BEILAGENSALAT DAZU, FÜR JE 5,90€

HAUSGEMACHTE QUICHE MIT GEMÜSE DER SAISON	8.9
HAUSGEMACHTES KARTOFFELGRATIN	9.9
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN & FRISCHEN KRÄUTERN	10.9
‘GUADALOUPE’ POMMES MIT GUACAMOLE, TOMATENWÜRFELN, KAMELISIERTEN ROTEN ZWIEBELN, SCHAFSKÄSE & KRÄUTER-AIOLI	14.9
“GREEN PASTA” HAUSGEMACHTE CASARECCE MIT ERBSEN, BROKOLI, BABYSPINAT & HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO	16.9
CREMIGES KÜRBISRIOTTO MIT GETROCKNETEN TOMATEN, PARMESAN & FRISCHEN KRÄUTERN	17.9
AUCH VEGAN MÖGLICH	
VEGANER BURGER MIT PETTY AUS SCHWARZEN BOHNEN, ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN, GURKE, TOMATE, GUACAMOLE, KRÄUTER-AIOLI & SALAT	17.9

FLEISCH & FISCH

GERNE MIT POMMES ODER EINEM BEILAGENSALAT DAZU, FÜR JE 5,90€

HAUSGEMACHTE SPINAT-LACHS-QUICHE	10.9
HAUSGEMACHTER STRUDEL MIT BIO-HACKFLEISCH, SCHAFSKÄSE & FRISCHEN KRÄUTERN	10.9
BURGER VOM BIO-RIND MIT KAMELISIERTEN CASSIS-ZWIEBELN, CHEDDAR, TOMATE, SAURER GURKE & HAUSGEMACHTEM KETCHUP IM BRIOCHE BUN	16.9
SCHNITZEL “WIENER ART” VOM NEULAND SCHWEIN MIT PREISELBEER-DIP & POMMES FRITES	19.9

DESSERT

ZWETSCHGEN-CRUMBLE MIT VANILLE-EIS

8.9

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

4.9/5.2

GIBTS AUCH VEGAN & GLUTENFREI

WO KOMMT DAS ALLES HER?

UNSERE BIO EIER KOMMEN VOM HOF ALPERMÜHLE,
UNSER SCHWEINEFLEISCH VON NEULAND FLEISCH,
UNSER BAGUETTE KOMMT VON DER BÄCKEREI WOLLFS,
DIE QUICHE'S UND KUCHEN WERDEN IN UNSERER EIGENEN PRODUKTIONSKÜCHE GEBACKEN

SPECIAL DRINKS



ESPRESSO LA GOMERA (60% ARABICA) DER ERSTE EUROPÄISCHE KAFFEE

2.4



COLD BREW TONIC

5.2



ESPRESSO MARTINI

11.9



CASCARA BIO AUS PERU

4.9

ERFRISCHENDES GETRÄNK AUS GETROCKNETEN KAFFEEKIRSCHEN
KALT EXTRAHIERT, AUF EIS SERVIERT 3,90 CASCARA & TONIC WATER

VELVET HOURS JEDEN 1. DONNERSTAG IM MONAT
AB 18 UHR DJ NIGHT
MIT SPECIAL DRINKS ZUM CHILLEN

MITTAGS LUNCH

UNSEREN MITTAGS-LUNCH FINDEST DU HIER ODER AUF DER TAFEL TÄGLICH
FRISCH & SAISONAL VON 12H-15H NUR SO LANGE DER VORRAT REICHT
INKLUSIVE EINEM KLEINEN WASSER ODER SCHORLE

DAZU EIN KLEINER SALAT +5.9

12.9



FESTE FEIERN WIE SIE LIEGEN

GEBURTSTAG WEIHNACHTSFEIER MIT KOLLEGENINNEN ODER FREUNDEN? SPRECHEN SIE UNS AN
ODER SCHREIBEN SIE EINE EMAIL! OB SIE NUR EINEN TISCH ODER DEN GANZEN LADEN
RESERVIEREN WOLLEN, WIR FINDEN EINE INDIVIDUELLE LÖSUNG FÜR ALLE



ÖFFNUNGSZEITEN MO-FR 08.30h-24 H
SA 09.30H -24H
SONN- & FEIERTAG 10H-23H

UNSERE ALLERGENE SIND DER KARTE AN DER THEKE ZU ENTNEHMEN



WIR SIND NACH BIOAUSSERHAUSVERPEFLEGUNGSVERORDNUNG GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT VON DER DEÖKO013.
BIOZUTATENLISTE: WIR VERWENDEN BIOMILCH, BIOQUARK, BIOEIER UND FÜR UNSERE BURGER BIORINDERHACKFLEISCH