

NIGHT | 18:00 – 22:00

KALTSTART

Jakobsweg €14,80
Jakobsmuschel | Prosciutto | Pfeffermelone | Kokos-Limettensauce | Rucola Salat

Liebhaber
handgehacktes Beef Tatar asia inspiriert | Avocadocreme | Focaccia | Chili-Sesammayonnaise

Vorspeise ca. 150 g € 15,80
Hauptgang ca. 250 g € 25,80

LÖFFELWEISE

Kalte Cassis-Ingwer Gazpacho € 5,80
Pinienkerne | Olivenöl

SALATE - MORE THAN GREEN

Grüne Ziege € 9,80
Zarter Spinatsalat | marinierter Ziegen-Frischkäse | Feigen | Pinienkerne

Anden Gruß € 9,80
Quinoa-Salat | Tomate / Gurke | Papaya | Schafskäse | Rucola

Beachhouse Salat 2.0 € 9,80
Blattsalat | Curry Falafel | Mango-Joghurt | Gurke | Parmesan

PIMP YOUR SALAD

kurz gebratenes Thunfischsteak € 7,80
gebratene Rindfleischstreifen € 7,80
gegrillte Hühnerbruststreifen € 6,80
gebratener Zander € 6,80
gegrillte Garnelen pro Stück € 2,20

KILOWEISE für 2 Personen

Volles Netz pro Person € 22,80
1 Kilo Garnelen | Provençalgemüse | Drillinge | Knoblauchöl

„Surf & Turf“ pro Person € 28,80
Rib-Eye Steak ca. ½ kg | Garnelen ca. ½ kg | Minikartoffel | Süßkartoffel | Grillgemüse | Knoblauchöl | BBQ Dip | Kräuterbutter

Fleischberg pro Person € 29,80
Prime Rib-Eye Steak ca. 1kg | Süßkartoffel | Grillgemüse | Knoblauchdip | Kräuterbutter | BBQ Dip

ZUCKERKOCH

Erdbeerige Affäre € 7,20
marinierte Erdbeeren | Limette | Granitée | Joghurt-Limettensorbet | Gin

Schoko Junkie 2.0 € 7,80
Cremiger Schokoladenkuchen | Passionsfruchtsorbet | Tiramisucreme

Heiße Bällchen € 7,20
gebackene Topfenbällchen | Marillenröster | Schokoladen-Kernölsauce

Süßholz pro Person € 12,80
für 2 Personen
Variation aus unseren Desserts

ZUR SACHE SCHATZILEIN

Backpacker

Rib-Eye Steak | Rucolasalat | Parmesan | Balsamicodressing | Thymiankartoffeln | Knoblauchsauerrahm

Lady's Cut ca. 220g € 23,80

Gentleman's Cut ca. 350g € 32,80

„Surf & Turf“ mit 3 Garnelen plus € 6,60

Kleine (Burger) Schweinerei € 16,80

BBQ Pulled Pork | Brioche Bun | Coleslaw | Rucola | Tomate | Fries | zweierlei Dips

½ Meter Glück € 13,80

handgemachte Pasta | Ricotta | Basilikum | Pinienkerne | Rucola | Grana Padano

Gerne auch mit € 17,80

Gegrillten Garnelen | Gebratenen Rindfleischstreifen |

kurz gebratenem Thunfischsteak | gebratenem Zander | gegrillten Hühnerstreifen

(Ein)Heim(F)isch € 19,80

Lachsforellenfilet | Eierschwammerl | Risotto | Romanasalat | Parmesan | Rucola G-L-M-O

Veggie-Herz € 15,80

Gemüsequiche | Blattsalat | Guacamole | Grissini | Sesam

Mittelmeer Piranha € 22,80

Ganze Dorade Royal | gegrillte Polenta | Gemüse | Blattsalat | Zitrone

2 Days Hot € 19,80

48 Std. confierte Schweineripperl | Fries | Zucchini | Karotte | Perlzwiebel | Knoblauchdip

Tischvoll Menü

TISCHLEIN DECK DICH VOLL

ab 2 Personen | pro Person € 54,00

Unser Küchenchef Christian „Alge“ Algner und Team verwöhnen Sie mit einem Menü serviert in 3 Gängen und 9 Gerichten. Alles wird in die Mitte des Tisches gestellt und jeder nimmt sich was er mag.

KALTSTART

Grüne Ziege

Zarter Spinatsalat | marinierter Ziegenkäse | Feigen | Pinienkerne

Jakobsweg

Jakobsmuschel | Prosciutto | Pfeffermelone | Kokos-Limettensauce | Rucola Salat

Liebhaber

handgehacktes Beef Tatar asia inspiriert | Avocadocreme | Focaccia | Chili-Sesammayonnaise

ZUR SACHE SCHATZILEIN

Backpacker

Ribeye Steak | Rucola Salat | Parmesan | Thymiankartoffeln

Volles Netz

Garnelen | Provençalgemüse | Knoblauchöl

Veggie-Herz

Gemüsequiche | Blattsalat | Guacamole | Grissini | Sesam

ZUCKERKOCH

Erdbeerige Affäre

Marinierte Erdbeeren | Limette | Granitée | Joghurt-Limettensorbet | Gin

Schoko Junkie 2.0

Cremiger Schokoladenkuchen | Passionsfruchtsorbet | Tiramisucreme

Heiße Bällchen

Gebackene Topfenbällchen | Marillenröster | Schokoladen-Kernölsauce