

NIGHT | 18:00 – 21:30

LÖFFELWEISE

Junglauchsuppe

Cremesuppe | Croutons | Limonenöl

€ 6,50

KALTSTART

Cremigkeit hoch 3

cremige Burrata | geschmorte Vanilletomaten
Mango Vinaigrette

€ 12,80

Liebhaver

Beef Tatar | Chili-Creme | Sauergemüse
aufgeschlagene Pilzbutter | Focaccia

Vorspeise ca. 150 g

€ 15,80

Hauptgang ca. 200 g

€ 22,80

Marco Polo

Thunfisch roh mariniert | Sesam-Chilimayo | Ananas
Rucola | Guacamole

€ 15,80

2 Days Hot

48 Std. confierte Spare Ribs | BBQ Style | Süßkartoffelfries | Knoblauchdip
Balsamicozwiebeln | Kimchi

€ 19,80

Beef LOVE Burger - BLB

Brioche Bun | 100% Rindfleisch rosa gebraten | Guacamole
Pommes | Rucola | Cheddar Cheese | Jalapeno | Gurke
Tomate | BBQ Sauce

€ 16,80

Pasta - Basta

Hausgemachte Linguine | Tartufato Pesto aus Istrien
Grana Padano

€ 18,80

Jane FONDA

Gegrillter Branzino im Ganzen (Fonda Fish Farm) | Rosmarinkartoffeln
Salad Bowl | Rosmarinöl

€ 26,80

Freischwimmer

Lachsforellenfilet | Tomatenrisotto | Wurzelwerk

€ 21,80

Tentakel-Spektakel

Calamari vom Grill | Blattsalat | Knoblauchfocaccia

€ 16,80

AHI Poke Bowl „HAWAII“

Sashimi Thuna roh mariniert | Giant Corn | Papaya | Quinoa
Tomate | Spinat | Sesam | Gurke | Kichererbsen | Karotten

€ 23,80

ZUCKERKOCH

Voll Panne

Ingwer Panna cotta | Crunchy nuts | Waldbeersorbet

€ 7,80

Schoko Junkie

Schokoladenbrownie & Mousse | Cookies & Cream Eis | Beeren

€ 7,80

Süßes für die Süßen

Limetten Cheesecake | Heidelbeersorbet

€ 7,80

Tischvoll Menü

TISCHLEIN DECK DICH VOLL

ab 2 Personen | pro Person € 54,00

Unser Küchenteam verwöhnt 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 Ziegenfrischkäse | Feigen | Pinienkerne

Cremigkeit hoch 3

cremige Burrata | geschmorte Vanilletomaten | Passionsfruchtdressing

Liebhaver

Beef Tatar | Chili-Creme | Sauergemüse | aufgeschlagene Pilzbutter | Focaccia

ZUR SACHE SCHATZILEIN

2 Days Hot

Spare Ribs | Süßkartoffelfries | Knoblauchdip | Kimchi | Balsamicozwiebeln

Volles Netz

Garnelen | Grillgemüse | Knoblauchbrot | Salad bowl

Pasta - Basta

Hausgemachte Linguine | Tartufato Pesto aus Istrien | Parmesan

ZUCKERKOCH

Voll Panne

Ingwer Panna cotta | Crunchy nut | Waldbeersorbet

Schoko Junkie

Schokoladenbrownie & Mousse | Cookies & Cream Eis | Beeren

Süße Sünde

Limetten Cheesecake | Heidelbeersorbet

PIMP UP YOUR LIFE

Folgende Gerichte gibt's als Veggie oder mit Pimp!

Beachhouse Salad Bowl

marinierte Blattsalate | Giant Corn | Kichererbsen | Tomaten

€ 10,80

Junglauch

H-O-P

Junge Römer

Caesar Salad | knuspriger Speck | Ei

€ 12,80

Parmesan | Croutons | Caesar Dressing

A-C-E-G-H-O

High-Thai

Thai-Wok | buntes Gemüse | Nüsse

€ 15,80

Pilze | Basmati Reis

A-C-E-G-H-L-M-O

Rucolarisotto

Parmesan | Kirschtomaten

€ 12,80

A-C-E-G-H-L-M-O

PIMP IT oder mit

je € 6,00

gegrillte Garnelen

gegrillte Hühnerstreifen

SALATE - MORE THAN GREEN

Grüne Ziege

Zarter Spinatsalat | marinierter Ziegen-Frischkäse

Feigen | Pinienkerne | Balsamicodressing

€ 12,80

KILOWEISE ab 2 Personen

Volles Netz

1 Kilo Garnelen | Knoblauchöl | Saisongemüse | Knoblauchbrot

Salad bowl

pro Person € 28,80

„Surf & Turf“

Rib-Eye Steak ca. ½ kg | Garnelen ca. ½ kg | Rustic-Fries

Sommergemüse | Salad bowl | Knoblauchöl | BBQ Dip

Kräuterbutter | Kernöldip

pro Person € 33,80

ZUR SACHE SCHATZILEIN

Backpacker

Ca. 220g Rib-Eye Steak | Rucola | Grana Padano

Balsamicodressing | Rustic Fries | zweierlei Dips

€ 26,80

„Surf & Turf“ mit drei Garnelen plus

€ 6,00