

WEEKLY SPECIAL

HAUPTGERICHT | MAIN COURSE 11,8

MISO ENTE:

Knusprige Entenbrust mit Sushi-Reis, Miso-Sauce & Sprossensalat
Crispy duck breast with sushi rice, miso sauce & sprouts salad

DESSERT 4,0

HOMEMADE TIRAMISU:

aus Mascarpone, Löffelbiskuit, Zucker, Espresso,
Kakao, dunkle Schokoladenchips, Erdbeeren & Baileys Irish Cream
from Mascarpone, ladyfingers, sugar, espresso, cocoa, dark chocolate chips,
strawberries & Baileys Irish Cream

HOMEMADE PANNA COTTA:

aus Panna Cotta, Sahne, Zucker & Waldfrüchte oder Karamell
from panna cotta, cream, sugar & forest fruits or caramel

WEEKLY SPECIALS / SERVED FROM 11:00 – 16:00 H

SALAD

Blattsalat | Gegrillter grüner Spargel
Erdbeeren | Kräuterdressing **8,5**
Leaf salad | Grilled green asparagus | Strawberries | Herb dressing

+ Karamellisierter Ziegenkäse | Caramelized goat cheese **2,5**

“BAYRISCHE RAMEN”

Kräftige Bayrische Ramen auf Salzbasis | Schweinebraten
Leberknödel | handgeschabte Spätzle | marinierter Rotkohl
eingelegte Radieschen | wachsweiches Ei
Lauchzwiebeln | frischer Meerrettich **11,8**
Strong salt-based Bavarian ramen | roast pork | liver dumplings | hand-scraped
spaetzle | marinated red cabbage | pickled radishes | soft-wax egg
spring onions | fresh horseradish

QUINOA-BOLOGNESE

Vollkornpenne
mit veganer Quinoa-Bolognese & Blumenkohlstreusel **9,8**
Wholemeal penne with vegan quinoa bolognese & cauliflower crumble

TUNA BACON STACK

Geröstetes Landbrot mit Thunfischcreme, Bacon,
Sauce Tartare & Rucola **8,9**
Toasted country bread with tuna cream, bacon, tartar sauce & rocket