

Aperitif Empfehlung

aperitif recommendation

Sarti's Passion

Sarti Aperitivo | Maracuja | Soda

Sarti | passionfruit | soda water

8.5

Sparkling Iced Tea (alkoholfrei)

Pfirsich ODER Zitrone

peach or lemon

6.5



Suppe - soup

G, i

Tomatencremesuppe

Mozzarella | Basilikum Öl

8.5

tomato cream soup

mozzarella | basil oil

Vorspeise & Salate

appetizer & salad

Sommerlicher Blattsalat ^J

Mango Dressing | Blattsalate | Rohkost | Kerne

Klein - Small - 5.5

Groß - Large - 13.0

summer leaf salad

mango dressing | leaf salads | raw vegetables | cores

Gebeizter Lachs ^D

Mango | Gurke | Passionsfrucht | Olive | Chili

16.5

cured salmon

mango | cucumber | passion fruit | olive | chili

Hauptspeise

Main course

Teres Major ^G

Große Ofenkartoffel | BBQ-Schmand | gebratene Pfifferlinge
large baked potato | barbecue sour cream | fried chanterelles
30.5



Lamm Chops ^{C, G, i}

Madeirasauce | Pfifferlinge | Selleriecreme |
Herzoginkartoffeln
*lamb chops | madeira sauce | chanterelles | celery cream | duchess
potatoes*
32.5

Hühnerfrikassee ^{G, i}

Spargel | gekräuterter Kartoffelstampf | Radieschen
chicken fricassee | asparagus | herbed mashed potatoes | radish
23.5

Thunfischsteak "blackened" ^{D, K}

Mango-Chilichutney | Humus | Kirschtomate | Granatapfel
tuna fish | mango-chili chutney | humus | cherry tomato | pomegranate
28.5

Pasta (vegan) ^{Aa, Hd}

Kichererbsen-Bolognese | Cashewkerne
vegan pasta | chickpeas bolognese sauce | cashews
19.5

Weinempfehlung

GÉRARD BERTRAND

Merlot
trocken
Cité de Carcassonne,
Frankreich

0,2L / 11.0
0,75L / 38.0

MARKUS PFAFFMANN

Grauburgunder, QbA
trocken
Pfalz, Deutschland

0,2L / 9.5
0,75L / 33.0

"BLACKENED"

ist eine Zubereitungsart bei der der Fisch in einer sehr heißen Pfanne scharf angebraten wird. Dabei entsteht eine aromatische, dunkle Kruste, während das innere roh und nur leicht gegart bleibt.

is a preparation method in which the fish is seared in a very hot pan. This creates a flavorful dark crust while the interior remains raw or only lightly cooked.

Hauptspeise

Main course

Thai Curry (vegan)

Aa, i

knackiges Wok-Gemüse | Chili | Sprossen | Reis
crunchy wok vegetables | chili | sprouts | rice

21.5



Tomatenrisotto^G

Wilder Brokkoli | knusper Parmesan | Olive
tomato risotto | wild broccoli | crispy parmesan | olive

18.5

Wahlweise mit:

optional with:

Riesengarnelen

king prawns

+ 9.5

Weinempfehlung

WEINGUT SPREITZER

Riesling Muschelkalk

trocken

Rheingau, Deutschland

0,2L / 9.0

0,75L / 31.0

Dessert

Brownie

Aa, C, G

Frischer Beerensalat | Minze |
Popcorneis

8

brownie

fresh berry salad | mint | popcorn ice

Dazu passend

KARL PFAFFMANN

Riesling Spätlese "Silberberg"

Beerenauslese, QBA

lieblich

Pfalz, Deutschland

0,1L / 11.0

0,375L / 39.0

Unsere Klassiker

Our classics

Caprese ^G

Burrata | Zwiebel |
fruchtiger Tomatensalat | Kräuterpesto
burrata | onion | fruity tomato salad | herb pesto
14.5

Wiener Schnitzel ^{Aa, C}

Kalbsfleisch | Preiselbeere | Zitrone | Bratkartoffeln
veal | cranberries | lemon | fried potatoes
29.5

Panzanella „Caesar“ ^{G, C, Aa, D}

Caesardressing | Croûtons | Bacon | Kirschtomate | Parmesan
caesar dressing | croûtons | bacon | cherry tomatoes | parmesan
15.0

Wahlweise mit:

optional with:

Maispoulardenbrust (*chicken breast*) + 6.0

Black Tiger Garnelen (*black tiger shrimp*) + 9.5

Pasta Gamba ^{D, Aa, G}

Treccine | Black Tiger Garnele | Pinienkerne | getrocknete
Tomaten | Baby Spinat | Parmesan
*treccine pasta | black tiger shrimp | pine nuts | dried tomatoes |
baby spinach | parmesan*
24.5

Brasserie Burger ^{Aa, C, G}

Brioche Bun | Chorizo-Mayo | Lollo Bionda | Tomate |
Gurke | rote Zwiebel | Cheddar | Rinderpatty

zur Auswahl:

Potato Dippers oder Pommes

*brioche bun | chorizo mayo | lettuce | tomato | cucumber |
red onion | beef patty cheddar*

for selection:

potato dippers or french fries

22.0