



GASTHAUS

SOULFOOD KITCHEN

SUPPE

RUCOLASCHAUM (VEGGIE) 5.5
Mozzarella | Tomatenöl

VORNEWEG

KABELJAU (MARINIERT) 11.5
Avocado | Tomate | Kräuter | Limette
Grapefruit | Chili

MELONENSALAT (VEGGIE) 8.5
Wassermelone | Rucola
Hirtenkäse | Olivenöl-Croutons

BEEF TATAR (CA. 120G) 12.5
...mit allem, was dazugehört

AUF 'N TISCH (FÜR 2) 19.0
Tatar | Kabeljau | Landschinken
Melonensalat | Röstgemüse
Oliven

NUDELN

TORTELLI (VEGGIE) 12.5
Spinat-Ricotta Tortelli | Tomaten
Babyspinat | Parmesanschaum

HAUPTSACHEN

GOLDMAKRELE 18.0
Gemüse-Couscous | Avocado-Frischkäse
Limetten-Korianderbutter

HÄHNCHENBRUST (CAJUN) 17.5
Röstgemüse | Kartoffel
Teriyaki | Kräuter

WIENER SCHNITZEL 20.5
Kalb | Bratkartoffeln | Salat
Preiselbeeren

FLEISCHEREI

...lasst Euch von unseren hausgereiften Cut's zu hochwertigem Fleischgenuss verführen. Unser Fleisch kommt von ausgesuchten Züchtern aus unserer Region.

FLANK STEAK (CA. 250G) 19.0
Irish Hereford

ENTRECOTE (CA. 250G) 21.5
Deutsche Färsen

TOMAHAWK (CA. 350G) 19.5
Fränkisches Landschwein

CUT OF THE WEEK (TAGESPREIS)
Special Cut's - Dry Aged aus unserem Reifeschrank!
4-8 Wochen gereift - bitte einfach Nachfragen!

...zu allen Steaks gibt's unsere Steakfries und Salat - hausgemachte Kräuter- & Tomatenbutter
BBQ-Marmelade, Erdnussauce oder Salsa

SALAT

„GASTHAUS“ TAGLIATA 14.5
Flanksteakstreifen | Röstgemüse
Rucola | Büffelmozzarella | Kerne

CHICKEN & AVOCADO 15.5
Hähnchenbrust | Avocado | Oliven
Käse | GASTHAUS-Salatmischung | Kerne

SURF & TURF 14.5
Garnele | Hähnchenbrust
GASTHAUS-Salatmischung | Kerne

ZIEGENKÄSE & FALAFEL 13.5
Ziegenkäse | Falafel | Röstgemüse
GASTHAUS-Salatmischung | Kerne

CAPRESE (VEGGIE) 13.5
Tomaten | Rucola | Röstbrot
Büffelmozzarella (CA. 125G)

...wählt Euer Dressing:
Joghurt-Kräuter oder Weißer Balsamico

SÜSSES

JOGHURT PANNA COTTA 7.0
Sorbet | Rhabarberkompott

PFIRSICH & GRANATAPFEL 7.0
Salat | Sorbet | Bisquit
Schokoladenmousse