

# Speisekarte

## Vorspeisen & kleine Gerichte

<b>Pimientos de Padrón</b>	9,00 €
Aioli   Meersalz   Olivenöl	
<b>Kürbis-Kokos-Ingwer Suppe</b>	11,00 €
Garnele   Kerne   Öl	
<b>Burrata</b>	16,00 €
Bunter Tomatensalat   Pinienkerne   Balsamico	
<b>Chili Honey Prawns</b>	19,00 €
5 Tempura Prawns   Chili   Orange   Pistazie   Koriander	
<b>Marktsalat</b>	12,00 €
Kürbis   Kresse   Balsamico Vinaigrette	
<b>Ceasar Salad</b>	
Romana   Ei   Parmesan   Croûtons	
mit Chicken	17,00 €
mit Halloumi	17,00 €
mit Garnelen	24,00 €
<b>Ravioli</b>	16,00 €
Kürbis   Ingwer   Kerne	
<b>Grilled Octopus</b>	21,00 €
Miso   Kürbis   fermentierter Pfeffer	

## Hauptgänge

<b>Wildbratwurst</b>	14,50 €
Curry   Pfirsich   Pommes	
<b>Fried Asia Chicken</b>	19,00 €
Chili Mayo   Frühlingslauch   Koriander	
<b>Curry</b>	14,00 €
Bete   Rübe   Reis	
mit Chicken	19,00 €
mit Halloumi	19,00 €
mit Garnelen	26,00 €
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b>	25,00 €
Rotkohl   Serviettenknödel   Portweinjus	
<b>Rinderfilet tranchiert 180 g</b>	32,00 €
Fingermöhren   Orangenlack   Wildkräuter	
<b>Beilagen on top</b>	
Pommes	4,00 €
Trüffelries	6,00 €
Beilagensalat	4,00 €

## Desserts

<b>Tiger Schatzkiste</b>	8,00 €
allerlei Süßes	
<b>Secco</b>	11,00 €
Sorbet   Kirsche	
<b>Schokoladentarte</b>	
Zwetschge   Butter   Brösel	11,00 €

# Menü

18:00 - 21:00 Uhr

## 3 Gang

**Kürbis-Kokos-Ingwer Suppe**

Garnele | Kerne | Öl

\*

**Rinderfilet tranchiert 180 g**

Fingermöhren | Orangenlack | Wildkräuter

\*

**Sorbet**

Secco | Kirsche

€ 45,00

## Weinbegleitung

Weiß | Rot | Süß

€ 15,00