



VORSPEISEN

Tomate-Pfirsich-Burrata A1,G,A2 **12,5**
sommerlicher Salat aus Tomaten, Pfirsich & Sauerkirschen, Burrata, Basilikum, confiertem Knoblauch, aufgeschlagener Nussbutter & geröstetem Kartoffelbrot

Lauwarmer Ziegenkäse A1,A2,A3,H3 **13,5**
mit Zitronen-Thymianhonig, Blattsalat, Rohschinken & Schokoladencrumble

Orientalische Linsensuppe A1,A5,G,I **9,5**
mit gebackenen Kichererbsen, Minze, schwarzem Sesam & Limettenjoghurt, dazu ofenfrische Pita

VEGETARISCH & VEGAN

Bohnenmousse & Blumenkohl 3 **16**
aus Riesenbohnen, Spinat, Kräuter & Knoblauch, dazu gebackener Blumenkohl, Chili Öl & Limette

Ofensellerie & Dattel I,H2,F **18**
mit Zwiebeln auf Romanasalat, Karottenspaghetti & gerösteter Haselnuss, dazu Sojajoghurt

BURGER

The Continental A1,G,C,J,2,3 **22,5**
Rindfleischpatty, Käse, Bacon, Schmorzwiebeln, Pfeffermayo, Salat, Tomaten & Pommes

Melon Fusion (auch vegetarisch) A1,G,C,J **21,5**
Rindfleisch- oder Veggie-Patty (A1,A4,H4,K), Feta, Wassermelone, rote Zwiebeln, Rauke, Limettenaioli & Pommes

PASTA

Cacio e Pepe A1,G,C **15**
mit schwarzem Pfeffer & gereiftem Pecorino

Salsiccia con Pasta A1,C,2,3 **18**
Rigatoni mit gebratener Fenchel-Salsiccia, getrockneten Tomaten, bunten Cherrytomaten & Petersilie

FLEISCH & FISCH

Schweineschnitzel Wiener Art A1,G,C,D,L,2 **23,5**
mit Zitrone, Kapern, Sardellen, Preiselbeeren, Gurkensalat & Bratkartoffeln

Geschmorte Ochsenbacke 13,G,L **27**
mit Süßkartoffelpüree & Portweifeigen, Radieschensalat & Gartenkresse

Gebratene Maishähnchenbrust A1,H1,I **24**
mit Zitronenscheibe unter der Haut, gratinierte Kartoffel-Sellerie-Terrine & gebratener Wildbrokkoli mit Mandeln

Currywurst 1,2,3,J,I **14,9**
mit rauchiger Currysauce & knusprigen Pommes **doppelt 19,9**

Gebratener Lachs D,A1,G **28**
mit Zitronen-Kartoffelsalat, Radieschen, Kresse, Rucola & Kräuter-Schmand mit Limette

DESSERTS

Birne & Schokolade VEGAN A1,A2,A3,H3 **8,5**
Birnen-Schokoladen-Mousse aus Datteln & Zartbitterschokolade, dazu Schokoerde, frische Himbeere & Minze

Crème Brûlée G,C **9,5**
mit Zitronengras, Holunder & zartem Orangenkaramell