

Mittagskarte

01.06.2026-05.06.2026 Mo.-Fr. 11:30-16:00 Uhr

DIVERSE

Spargelsuppe | Kräuteröl | Pinienkerne 10,90

PASTA & CO

Penne | Lachs | Brokkoli | Sahnesauce 14,90

Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl | Cherrytomate 12,90

Risotto | Parmesan | Champignons 13,90

FLEISCH

Gratiniertes Putenschnitzel | Sauce Hollandaise | Pilzgemüse 17,90

Frikadellen | Spiegelei | Kartoffelpüree | gemischter Salat 16,90

Rotes Chickencurry | frisches Gemüse | Jasminreis 17,90

FISCH

Gegrillter Heilbutt | Aprikosen Lauwarm | Süßkartoffel 18,90

Gebratener Rotbarsch | Rahmgurken | Maisschnitten 17,90

Hamburger Pannfisch | Senfsauce | Bratkartoffeln 18,90

DESSERT

Tagesdessert 8,90

BOWLS

Veggie Bowl 13,90

Sushireis | Avocado | Mango | Rote Bete | Brokkoli | Ceviche-Zwiebeln | Sesam | Physalis
Granatapfelkerne | Edamame | Süßkartoffel-Mayo

Chicken Bowl 15,90

Sushireis | Avocado | Gurke | Crispy Chicken | Rote Bete | Teriyaki | Frühlingslauch
Andenmais | Sesam | Crunch

Falafel Bowl 15,90

Sushireis | Avocado | Rote Bete | Granatapfel | Ceviche-Zwiebeln | Andenmai | Sesam
Hummus-Creme | Tahini-Sauce

Shrimp Bowl 16,90

Sushireis | Avocado | Crispy Shrimp | Andenmais | Edamame | Rote Bete | Sesam Frühlingslauch |
Teriyaki-Sauce

Lachs Bowl 16,90

Sushireis | Avocado | Lachsfilet | Brokkoli | Ceviche Zwiebeln | Rote Bete | Sesam |
Süßkartoffel-Creme | Miso-Mango-Creme



Allergen Legende

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere



Lunch 3 Gang Menü

01.06.2026-05.06.2026

Mo.-Fr. 11:30-16:00 Uhr

Vorspeise

Spargelsuppe | Kräuteröl | Pinienkerne

Hauptspeise

Gegrillter Heilbutt | Aprikosen Lauwarm | Süßkartoffel

oder

Rotes Chickencurry | frisches Gemüse | Jasminreis

oder

Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl | Cherrytomate

Dessert

Tagesdessert

Preis pro Person 29



Allergen Legende
A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier von Geflügel
D: Fisch
E: Erdnüsse

F: Sojabohnen
G: Milch von Säugetieren
H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere



Bistrotkarte

CAESAR SALAD 13,00

RÖMERSALAT | CROUTONS | GRANA PADANO | CAESAR-DRESSING
ALLERGENE: A,G,M

MIT MAISHÄHNCHEN + 4,00
MIT DREI BLACK TIGER GARNELEN + 6,00
ALLERGENE: B.

PHILLY STEAK SANDWICH 19,00

INGELEGTE ZWIEBELN | CHEDDAR-SAUCE
ALLERGENE: A,G,L,M,F.

FISH 'N' CHIPS 19,00

KABELJAUFILET | REMOULADE | STEAK POMMES
ALLERGENE: A,D.

STEAK FRIES 22,00

BEEFSTEAK | POMMES FRITES | KRÄUTERBUTTER
ALLERGENE: A,G,L,O.

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART 16,00

CREME FRAICHE | SPECK | ZWIEBELN
ALLERGENE: A,G.

RIESENGARNELEN-PFANNE (12ST.) 26,00

HARISSA | RÖSTBROT | AIOLI
ALLERGENE: A,B,G.

LOADED FRIES 7,50

WHITE SMOKE SAUCE | RÖSTZWIEBELN | FRÜHLINGSZWIEBELN | LIMETTE
ALLERGENE: A,G.

ALLERGEN LEGENDE

A: GLUTEN | B: KREBSTIERE | C: EIER VON GEFLUGEL | D: FISCH | E: ERDNUSSE | F: SOJABOHNEN | G: MILCH VON SAUGETIEREN | H: SCHALENFRUCHTE | L: SELLERIE
M: SENF | N: SESAMSAMEN | O: SCHWEFELOXID UND SULFITE | P: LUPINEN | R: WEICHTIERE