

Tel.: 089 21019697

Freitag bis Sonntag, 12. bis 14 April 2024 Speisekarte
(Mo. bis Fr.: 17.00 bis 21.30; Sa.: 11.30-21.30; So.: 11.30-16.00)

Suppe / Salate / Antipasti

Speisekarte
(Mo. bis Fr.: 17.00 bis 21.30; Sa.: 11.30-21.30; So.: 11.30-16.00)

Suppe / Salate / Antipasti

Apfel-Sellerie-Creme-Suppe mit Basilikum
6,90

Tom Ka Gai: Thailändische Suppe mit Hühnchenbrustfilet-Streifen, Kokosmilch, Limette & Zitronengras
12,90

Gebratener Abensberger weißer Spargel & Erdbeeren an bunter Salatvariation mit Limetten-Orabngen-Dressing (vegan)
15,90

Gegrillte Riesen-Garnelen & Ananas-Scheiben auf bunter Salatvariation mit Limetten-Orangen-Dressing
19,90

Kaiser Otto Salat mit frischem Obst, Datteln, gerösteten Kürbiskernen & Walnüssen (vegan)
13,90

- mit hausgemachten Falafel & Auberginen-Mousse-Dip (vegan)
15,90

- mit Hühnchenbrustfiletstreifen
18,90

- mit Streifen vom argentinischen Rinderfilet
23,90

Ceaser Salad mit Croutons & Parmesan
12,90

- mit gegrillten Hühnchenbrustfilet-Streifen
17,90

- mit Streifen vom argentinischen Rinderfilet
22,90

Antipasti-Teller mit Caprese (Tomate & Büffel-Mozzarella), Balsamico-Grill-Gemüse & Belugalinsen-Gemüse-Ragout
14,90

Vegane Gerichte

Penne mit gebratenem Abensberger weißen Spargel an Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten & Rucola
14,90

Gemüse-Frühlingsrollen auf lauwarmem Asia-Glasnudelsalat mit Wok-Gemüse in Sweet Chili-Soja-Orangen-Marinade
14,90

Marokkanisches Tajine mit Kichererbsen, Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini & Bulgur
14,90

Rote Bete-Maultaschen auf Ratatouille-Gemüse an Feldsalat-Kirschtomaten-Bouquet
14,90

Moussaka mit Tofu-Hack, Auberginen & Süßkartoffeln an Tomaten-Sauce & Salatbouquet
14,90

Hausgemachte Falafel mit Auberginen-Mousse & Gemüse-Cous-Cous
16,90

Linguine mit Austernpilzen, Zucchini, Oliven & Rucola-Pesto, dazu frischer Basilikum
14,90

Crispy Vegan-Burger: Knuspriger Gemüse-Burger, gegrillte Austernpilze, Tomaten, Salat, Guacamole (Beilage s. unten bei Burger)
14,90

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

Knusper-Schnitzel von der Altdorfer Schweinelende mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat
23,90

Tagliata von der argentinischen Campo Beef-Rinderlende (200 g) mit Grill-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Rucola & Parmesan
32,90

Burger

(mit Pommes Frites, Country Potatoes oder Salat, mit Süßkartoffel-Pommes plus 1,50)

XXL-Cheeseburger: Saftig gegrillter Burger (180 g), Bergkäse, karamellierte rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gewürzgurke

14,90

Chicken-Burger: Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Bacon, Spiegelei, Cocktail-Sauce, Tomaten, Salat, Bergkäse
15,90

Crispy Vegan-Burger: Knuspriger Gemüse-Burger, gegrillte Austernpilze, Tomaten, Salat, Guacamole
14,90

Weitere Gerichte

Weißwein-Risotto „Porcini“ mit Steinpilz-Ragout, Kirsch-Tomaten, geröstete Kürbiskerne, Rucola & Parmesan
16,90

Tortelloni mit Kürbis-Lauch-Füllung an 4-Käse-Sauce, Frühlingslauch, Kirschtomaten & Rucola
15,90

Abensberger weißer Spargel (250 g) mit Sauce Hollandaise & Petersilien-Baby-Kartoffeln
16,90

- mit Parmaschinken

21,90

- mit gegrilltem Lachsfilet

29,90

- mit Knusper-Schnitzel von der Altdorfer Schweinelende

29,90

Crispy-Hähnchenbrustfilet im Pankow-Mantel auf Mango-Limetten-Kokos-Spiegel mit Broccoli & Basmati-Reis
19,90

Vitello Tonnato: Kalbfleisch-Aufschnitt mit Thunfisch-Kapern-Sauce, gebackenen Babykartoffel-Hälften & Rucola
18,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Butter & Belugalinsen-Gemüse-Ragout
25,90

Hausgemachte Knusper-Calamari-Ringe mit Aioli & Pommes Frites
15,90

Desserts

Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern an Waldbeeren & Vanille-Eis
8,90

Avocado-Mousse mit karamellisierten Apfelspalten & Sesam-Krokant (vegan)
9,90

Falls Ihr unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden solltet: Sprecht uns gerne wegen Allergenen & Zusatzstoffen an.