



SHARING IS CARING

FÜR DIE ALLESESSER

Tahiti 8,00

*Thunfischtartare mit Limetten
Ingwer sauce (scharf), Koriander
+crispy*

Fleischbällchen 7,00

*Rinder Fleischbällchen in
Tomatensauce geschmort*

Auberginen Caviar 6,50

*Melanzani geschmort mit
Zwiebel, Sardellen, Tomaten +evtl
Brot*

Gebeitzte Lachs 7,00

Hausgemachte, mit eingelegte gemüse

PLANCHES

inkl. Bio Öfferl Sauerteigbrot

Charcuterie Board 14,00

*Ausgewählte Aufschnitte, eingelegtes
Gemüse, Augerginen Caviar, Oliven*

Cheese Lover 14,00

*Ausgewählte Käsesorten, Trauben,
Nüsse, Datteldip, Oliven*

FÜR DIE VEGENARRISCHEN

Mango Burrata 10,00

Burrata, Mango, Rucola

Gegrillter Camembert 10,00

mit Honig und Thymian

Eingelegter Paprika 6,00

in Öl eingelegt mit Parmesan

Vegetarische Gyoza 7,00

*Mit hausgemachter Ingwer
Limetten Sauce (scharf)*

SIDES

Oliven 4,00

aus Sizilien

Dip Dreielei 7,00

*Hausemacher Datteldip, Hummus,
Guacamole
inkl. Bio Öfferl Sauerteigbrot*

Portion Brot 2,00

Bio-Öfferl Sauerteigbrot

FÜR DIE FUTTERNEIDIGEN

Pasta des Monats 13,00

Fragen Sie unsere Kellner

"Casserole" 16,00

*Freilandhuhn in mild würziger
sauce mit geschmorten Gemüse
und reis*

Lachsfilet 21,00

*Zitronen Schnittlauch Sauerrahm
Sauce mit Röstkartoffel*

Cheese Burger 16,00

*Grüner Salat | Tomaten | Cheddar Cheese | Karamellisierte
Zwiebel | Tomaten-Chili Confit oder Hausgemachte Burger
Sauce | Rosmarinerdäpfel*

+ Extra Patty 4,00

+ Extra Topping (Bacon | Ei | Extra Cheddar) 2,50

Chicken Burger 16,00

*Hühnerfilet | Grüner Salat | Tomaten | Avocado | Bacon |
Hausgemachte Burger Sauce | Rosmarinerdäpfel*

+ Cheddar 2,50

+ Bio-Spiegelei 2,50

DESSERTS

Apfel Crumble \$11.99

Dessert des Monats \$5.99

Fragen Sie unsere Kellner



SMALL PLATES TO SHARE (OR NOT...)

Meatballs	9.00€	Grilled Camembert	9.00€
<i>Beef meat, tomato sauce mit herbs</i>		<i>mit Honig und Thymian, Rucola</i>	
Caesar Wrap	9.00€	Melanzani caviar	7.00€
<i>Salad, chicken filet, parmesan in rice paper , Ceasar dressing</i>		<i>Aubergine confit, cherry tomatoes, Red onions</i>	
Cured Salmon	9.00€	Vegetarische Gyoza	6.00€
<i>Cured salmon (home made), zucchini cucumber salad</i>		<i>Mit hausgemachter Ingwer Limetten Sauce (scharf)</i>	
Mango Burrata	9.00€		
<i>Burrata, Mango, Rucola</i>			

PLANCHES AND SIDES

Butcher board	14.00€	Dip Dreielei	7.00€
<i>Selected cut, confit vegetables, Oliven inkl. Öfferl sour dough bread</i>		<i>Hausemacher Datteldip, Hummus, Guacamole inkl. Bio Öfferl Sauerteigbrot</i>	
Cheese Lover	15.00€	Oliven	4.00€
<i>Selecte cheese, Dried fruits, Nuts, Datteldip, Olive inkl. Öfferl sourdough bread</i>		<i>aus Sizilien</i>	
Small green salad	4.00€	Portion Brot	2.50€
<i>Bio-Öfferl Sauerteigbrot</i>		<i>Bio-Öfferl Sauerteigbrot</i>	

MAIN DISHES

Chicken Breast	16.00€	Lachsfilet	20.00€
<i>Estragon cream sauce, Roast potatoes</i>		<i>Lemon Chive sour cream sauce with roast potatoes or zucchini</i>	
Honeyglazed spareribs	16.00€	Mushroom pasta	14.00€
<i>Spicy sauce, roast potatoes</i>		<i>Penne Champignons, cream</i>	

DESSERTS

Apple Crumble	6.00€	Dessert of the month	6.00
		<i>Fragen Sie unsere Kellner</i>	