

Die Speisekarte



Vorspeisen¹

Carpaccio Classico | Rind, Parmesan, Pinienkerne & Zitrone | 18€
Classic carpaccio | Beef, Parmesan, pine nuts & lemon

Mango-Avocado Salat | Riesengarnelen | 24,5€
Mango-Avocado salad | king prawns

Gazpacho | Ziegenkäse | Croutons (auch als veganes Gericht) 12,5€
Gazpacho | goat cheese | croutons (can also made as vegan dish)

Gegrillte Wasser Melone | Burrata | Rucola | 19,5€
Grilled watermelon | Burrata | rocket salad

Hauptgerichte¹

Rosa gebratenes Rinderfilet | Pfifferlings Risotto 49€
Medium done fillet of beef | mushroom risotto

Tafelspitz vom Kalb | Gemüse-Pfifferlings-Sud | frischer Meerrettich | 29€
Veal Tafelspitz | vegetable-mushroom-stock | fresh horseradish

Geflämmt Lachs | Süßkartoffelpüree | lauwarme Wakame Algen 35€
Salmon | mashed sweet potatoes | lukewarm wakame (seaweed)

Surf and Turf à la Funky Kitchen | 35€
Gegrillte Riesengarnelen mit Carpaccio-Röllchen vom Rind mit frischem Rucola und Parmesan.
Grilled king prawns with beef carpaccio rolls, fresh rocket salad and Parmesan cheese.

Beyond Bratling | Ratatouille | Kartoffelspieß (vegan) | 30€
Beyond Bratling | ratatouille | potatoes (vegan)

Dessert¹

Crème Brûlée | 10€

Erdbeer-Parfait | 10€
Strawberry parfait

Empfehlung aus der Küche

Cesar Salad | Putenbruststreifen 19€

Gegrilltes Entrecote | Pommes Frites | Paprika-Chilli-Pesto | Rucola Salat 39€

Pasta | Pfifferlingsrahm | Parmesan 20€

¹ Sie sind Allergiker oder haben eine Lebensmittelintoleranz. Dann sprechen Sie uns bei Fragen zu verwendeten Zutaten an. Änderungen und Irrtümer an der Speisekarte vorbehalten.