

schlemmermenü

suppe

orangen-möhren-ingwersüppchen mit cumin und zitronengras
oder

ziegenkäsesüppchen mit thymian und rosmarin

-rosé tempranillo, barón de ley rosado, DOC rioja-

vorspeisen

knusperröllchen gefüllt mit spinat, schafskäse und frischen kräutern
marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel mit minz-joghurt-dip
datteln mit ziegenkäse und rosmarin und pflaumen mit mandeln im baconmantel
gebackener ziegenfrischkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney

papaya-avocadosalat; grüner salat mit papaya, avocado,
babymozzarella und granatapfelvinaigrette

-chardonnay, eastwood, lookout ridge, south australia-

hauptgänge

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit ingwersirup verfeinert
hähnchen-unterflügel mit unserem harissa, jogurt und rosenblüten
tajine von zart geschmortem lammkeulenfleisch mit gerösteten mandeln
und karamellisierten pflaumen in sesam

baby kartoffeln in olivenöl und kräutern geschwenkt

-shiraz, eastwood, lookout ridge, south australia-

dessert

frische dessertvariation des hauses

-scheurebe spätlese, salz, burgenland-

37,50 € pro person

(ab 2 personen)

weinbegleitung

18,50 € pro person

salate und kalte leichtigkeiten

€

frische feigen mit ziegenfrischkäse gefüllt, thymianöl und rosé pfeffersirup	6,8
couscoussalat couscous mit schafskäse, tomate, frühlinglauch, nüssen und cranberries	5,8
gegrillter halloumi auf blattsalaten mit trauben, nüssen und limettenvinaigrette	7,2
papaya-avocadosalat blattsalate mit papaya, avocado, babymozzarella und granatapfelvinaigrette	6,8
süßkartoffelsalat mit fetakäse, tomaten, frühlinglauch, und buttermilch-dijon-dressing	7,2

raffiniertes aus der wundertasse

orangen-möhren-ingwersuppe mit cumin und zitronengras und serrano-schinken-chip	5,8
ziegenkäsesuppe mit thymian und rosmarin	5,8

schmucke brotzeiten

ofenfrisches brot mit hausgemachter tahini-aioli	3,0
dips mit ofenfrischem brot; auberginen-mousse, hummus, kräuter-feta-käse-dip und überraschungs-dip	6,8
bruschetta deluxe mit tomatenpesto und getrüffeltem schafskäse	5,2
orientalische pizzaecken hausgemachter hauchdünner teig mit tomatenpesto, rucola und parmesan	5,2

junges gemüse und reizvolle begleiter

€

bimi in butter geschwenkt mit murray river salt

7,2

bimi (stangenbrokkoli) ist eine kreuzung aus brokkoli und orientalischem kohlrabi

frittierter blumenkohl mit tahini-knoblauch-dressing ✓

5,8

cremiger, frischer blattspinat mit mandeln und cranberries

5,8

gemüseragout mit kichererbsen, zucchini, auberginen und paprika ✓

5,8

auberginen leicht angeschmolzen mit tomatenconfit, schafskäse und harissa

4,5

knusperröllchen gefüllt mit spinat, schafskäse, gemüsestreifen und frischen kräutern

6,2

tomaten-falafel auf hummus mit petersiliensalat ✓

7,2

süßkartoffel-gratin mit schalotten und muskatnuss

6,2

patatas bravas; baby kartoffeln in salsa picante geschwenkt ✓

4,8

weiße bohnen „marokkanischer art“ mit tomaten-cherroula ✓

5,0

couscous mit tomaten, cranberries und nüssen ✓

4,8

hausgemachte kartoffel-schinken-kroketten mit mojo rojo und mojo verde

5,5

geräucherte spezialitäten

datteln mit ziegenkäse und rosmarin im baconmantel

5,5

hausgemachte pasta-tapas – orientalisches inspiriert

ziegenkäse-ravioli mit cranberries, nüssen und honig

6,8

meer im schälchen – maritime tapas

€

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit tomate und
ingwersirup verfeinert

9,8

schalentier tajine mit verschiedenen muscheln, riesengarnelen und chili in
cremiger sauce

8,8

gebratenes zanderfilet in mandelbutter

7,8

fleischige genüsse

hähnchen-unterflügel mit unserem harissa, jogurt und rosenblüten

6,5

„slow cooked“ rinderbäckchen auf gewürz-jus

12,5

tajine von zart geschmortem lammkeulenfleisch mit gerösteten mandeln
und karamellisierten pflaumen in sesam

10,5

marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel
mit minz-joghurt-dip

6,8

rosa gebratene rinderfiletspieße vom new zealand „gras fed“ rind mit harissa-aioli

13,5

rinderhackbällchen mit zimt und cumin auf feigen-pinienkernsauce

6,5

chorizo tajine mit kichererbsen, geräucherter paprika und salbei

7,2

andalusische lammspieße mit mojo verde

9,5

käse - für käseliebhaber

€

gebackener ziegenkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney	6,8
käsevario mit manchegokäse, gebackenem ziegenkäse, schimmelkäse, in chilliöl eingelegter mahonkäse mit balsamico-pflaumen und obstgarnitur	11,2

desserts – die süße sünde für genießer

crema catalana; karamalisierte vanillecreme an vanilleeis mit mandeln und honig	6,5
weiße schokoladen-honig-panna cotta mit gebrochenem baklava erdbeer-minz-salat	6,8
nougat-kardamom-mousse mit beeren	6,8
knusperteig mit frischen feigen, nüssen und gesalzenem karamell gefüllt, dazu zimteis	7,2
überraschungs-dessert-variation für 2 personen	13,5