

Wochenkarte

28.09.2026 - 08.10.2026

BELSAZAR SOMMER SPRITZ	8.50
Belsazar Rosé - bittersüß, mit sommerlichen Noten von Orange, Himbeer, Soda, Tonic	
ERDBEER-RHABARBER-INGWER-LIMONADE	0.5l 5.50
Hausgemacht, mit frischer Minze	1.0l 9.90
BLAUBEER-LIMONADE	0.5l 5.50
Hausgemacht, mit Zitronennote & frischer Minze	1.0l 9.90
BLUTORANGEN-ROSMARIN-LIMONADE	0.5l 5.50
Hausgemacht	1.0l 9.90
FEINE KARTOFFELCREMESUPPE	7.50
Mit geröstetem Graubrot	
CREMIGES STEINPILZ RISOTTO	18.00
Abgeschmeckt mit Zwiebeln, Weißwein, Thymian und Parmesan	
KARAMELLISIERTE KÜRBIS- & SÜSSKARTOFFELSCHEIBEN	18.00
Mit Burrata & grünem Pesto, gegrillten roten Zwiebeln und Feldsalat, garniert mit Granatapfelkernen	
ROTE-BETE CAPPELETTI	18.00
Cappelletti (Pastataschen) mit cremiger Ricotta-Rote-Bete-Füllung, Parmesansauce & Blattspinat	
GEGRILLTES ZANDERFILET AUF STEINPILZ RISOTTO	24.00
Gegrilltes Zanderfilet auf cremigem Risotto abgeschmeckt mit Thymian, Weißwein & Parmesan	
KNOBLAUCH-PARMESAN-HÄHNCHEN-BOWL	21.00
Gebratene Hähnchenbrust in Knoblauch-Parmesan-Sauce, blanchierter Blattspinat, wilder Brokkoli & Bundmöhrrchen, wahlweise mit Rosmarinkartoffeln oder Reis	
RUMPSTEAK VOM GRILL MIT BURRATA & CHIMICHURRI	32.00
Gegrilltes Rindersteak ca. 220 g, dazu mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern & Rosmarinkartoffeln	
PULLED-TURKEY-BURGER	20.00
Zartes Pulled Turkey im Brioche Bun mit Preiselbeeren, karamellisierten Zwiebeln, Römersalat & Tomate, dazu Süßkartoffelpommes & Schmand	
BELGISCH WAFFEL MIT SALZKARAMELL-MOUSSE & APFELKOMPOTT	7.50