

Wochenkarte

11.09.2026 - 25.09.2026

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
SAUERKIRSCH-LIMONADE	0.5l 5.50
Hausgemacht	1.0l 9.90
FLAMMKUCHEN MIT FEIGEN UND SERRANO	15.00
Mit Schmand, Zwiebeln, Rucola & Honig	
STEINPILZRAVIOLI IN SALBEIBUTTER	18.00
Steinpilzravioli in brauner Salbeibutter mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan	
KARAMELLISIERTE BALSAMICO-PASTA MIT BURRATA & ROTER BETE	18.00
Mit gebratenen Zwiebeln & frischen Kräutern abgeschmeckt	
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT WALNUSS-FETA-FÜLLUNG	17.00
Serviert auf Blattspinat mit Tomaten, dazu Rosmarinkartoffeln mit Meersalz	
SESAMLACHS AUF SPÄTSOMMERLICHEM WILDKRÄUTERSALAT	24.00
Glasierter Sesamlachs auf spätsommerlichem Wildkräutersalat mit Pflaumen, Apfel und Brombeeren an Granatapfeldressing	
MEXICAN BEEF BOWL	19.00
Würziges Rinderhack, Reis, Bohnen, Mais, Avocado, Tomaten-Salsa, Römersalat, Nachos, Limetten-Schmand-Dip	
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	
BELGISCHE WAFFEL MIT MATCHA-CREME, PISTAZIEN & BEEREN	7.00