

VORSPEISE



FLÄDLESUPPE

mit Rinderkraftbrühe

Pancake Soup with beef consommé

6,50 €

KLEINER GEMISCHTER SALAT



Small Mixed Salad

6,50 €



KOKOSNUSS-GARNELEN-SUPPE

mit Black Tiger Garnelen & Gemüse

Coconut Shrimp Soup

7,90 €



VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE

mit Hähnchen, Glasnudeln & Gemüse,
Süß-Sauer-Dip

Vietnamese Spring Roll with minced
chicken, glass noodles, vegetables

6,90 €

VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLE



Mit Gemüse, Glasnudeln, Tofu &
Mungobohnen, Süß-Sauer-Dip

Vegetarian Spring Roll with mungbean,
tofu, glassnoodles and vegetables

6,90 €



GARNELEN IM KARTOFFELNEST

mit Süß-Sauer-Dip

Crispy Prawns in Potato Nest with sweet
sour dip

6,90 €

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

mit Hähnchen & Gemüse, Süß-Sauer-Dip

Chicken Dumplings with sweet sour dip

6,90 €

VEGETARISCHE TEIGTASCHEN



mit Tofu & Gemüse, Süß-Sauer-Dip

Vegetarian Dumplings with tofu

6,90 €

SPEISEKARTE

HAUPTGANG



SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ | 16,90€

Mit Pommes Frites und Bratensauce

Crispy pork “Viennese Style” with French fries and gravy



OMEGA 3 GARTEN | 24,90€



Gegrilltes Lachsfilet in Mandelbutter & frische Avocado in Erdnuss-Curry-Sauce, dazu frisches Gemüse und Jasminreis

Grilled salmon fillet and fresh avocado in peanut curry sauce, served with fresh vegetables and jasmine rice



SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN | 26,90€

Mit Zwiebelschmelze, kräftige Bratensauce und Spätzle

Swabian Roastbeef with caramelized onions, gravy and spaetzle (Swabian noodles)



RUMPSTEAK | 26,90€



Mit Knoblauch – Kräuterbutter, dazu Pommes Frites

Rumpsteak with garlic herb butter, served with French fries



FILETSPITZEN „ZÜRCHER ART“ | 23,90€

Zarte Schweinefiletspitzen in einem feinen Pfifferling – Champignon - Parmesan- Rahmsauce, dazu servieren wir Spätzle

Pork Tenderloin strips in a rich cream cause with chanterelle mushroom, served with homemade Spätzle and Parmesan (Swabian noodles)

SURF & TURF | 23,90€

Zart **geschwenktes Roastbeef und Black Tiger Garnelen auf** Jasminreis. Garniert mit frischen Salaten, Röstzwiebel und Sesam

Tender sauteed roast beef sliced and black tiger prawns, served with jasmine rice and fresh salad

CHICKEN ALFREDO | 20,90€

Tagliatelle in cremigem Pfifferling – Champignon - Parmesan- Rahmsauce, dazu knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet

Tagliatelle in creamy chanterelle mushroom parmesan sauce, served with crispy chicken



Glutenfrei



Vegetarisch



SCHWARZWÄLDER CORDON BLEU | 21,90€

gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Raclette, dazu Pommes Frites
 Black Forest Cordon Bleu stuffed with Black Forest ham and raclette cheese,
 served with French fries



UDON NUDEL – DICKE REISNUDEL

In Erdnuss – Curry – Sauce, dazu frisches Gemüse und wahlweise mit
 - knusprigem Hähnchen | 19,90€
 - knuspriger Ente | 20,90€

Udon Noodles – Thick Rice Noodles

In peanut curry sauce, with fresh vegetables and your choice of:

- Crispy Chicken | €19.90

- Crispy Duck | €20.90



KNUSPRIGES SEELACHSFILET | 19,90€

In fruchtiger Mango Sauce, dazu frisches Gemüse und Jasminreis

Crispy Pollock Fillet in fruity mango sauce, served with fresh vegetables
 and jasmine rice



BLUMENKOHL – KÄSE - MEDAILLONS | 19,90€



In fruchtiger Mango Sauce, dazu frisches Gemüse und Jasminreis

Cauliflower – Cheese – Medallions in fruity mango sauce, served with
 fresh vegetables and jasmine rice



KNUSPRIGE ROTE BEETE STICKS | 19,90€



In Erdnuss – Curry – Sauce, dazu frisches Gemüse und Jasminreis

Crispy Red Beet Sticks in peanut curry sauce, served with fresh
 vegetables and jasmine rice

BUDDHA BOWL | 19,90€



Warmer Couscous, Süßkartoffel-Rucola-Schnitte, frische Avocado
 & Salat. Getoppt mit Sesamdressing & Salatkerne

Warm couscous roasted sweet potato slices, fresh avocado & salad.
 Topped with sesame dressing & salad greens

WURSTSALAT AB 17 UHR

„Badischer Art“ oder „Schweizer Art“ Mit **Brot** | 11,90€

„Badischer Art“ oder „Schweizer Art“ Mit **Bratkartoffeln** | 15,90€

„Schweizer Art“ oder „Schweizer Art“ Mit **Brot** | 11,90€

„Schweizer Art“ oder „Schweizer Art“ Mit **Bratkartoffeln** | 15,90€

Sausage Salad with sliced sausage and cheese, pickles and onions in a
 tangy vinaigrette – cold dishes



Glutenfrei



Vegetarisch

Empfehlung des Monats

Getränke

Winterzauber Spritz
Apfelprosecco trifft auf zarte Birne und einen
Hauch Zimt, ein festlicher Winterdrink, der
nach Kaminfeuer und Sternenglanz schmeckt
6,90€



Vorspeise

Kürbiscremesuppe
6,90€



Hauptgericht

Zarte gegrillte Yakitori Hähnchenspieße
nach japanischer Art, mit gebratenen
Nudeln und Gemüse
19,90€



WILD aus heimischer Jagd

Zart geschmortes Rehragout aus dem Göschweiler
Wald, verfeinert mit einem Hauch pikanter
asiatischer Aromen. Dazu servieren wir
Semmelknödel, Preiselbeeren und Apfelrotkohl
25,90€

