

TAGESEMPFEHLUNG

APERITIF

HAUSCOCKTAIL 7,5
fruchtig & frisch auf Rhabarberbasis
HELBING TONIC 6,9

VORSPEISEN/SUPPEN

PARMESANSUPPE 7,9
mit Kartoffelkrapfen
SALATVARIATION MIT GEBACKENEN GARNELEN 13,9
mit Orangen-Chili-Dressing
FENCHEL-ROTE-BETE-SALAT 14,9
mit Burrata

HAUPTGÄNGE

BEEF-BURGER 19,9
mit Speck, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke,
roten Zwiebeln und Pommes
+CHEDDAR KÄSE ÜBERBACKEN +2,-
GRÜNKOHL 22,9
mit Kasseler, Schweinbacke und Kochwurst,
dazu Brat-, Salz- oder süße Kartoffeln

VEGAN

ZWEIERLEI VON DER SCHWARZWURZEL 18,9
auf Kartoffelrösti mit gebackener Rote Bete,
Petersilienöl und gerösteten Cashewkernen
+GEBRATENES SKREIFILET +9,-

UNSER „TAGESEINTOPF“

DEFTIGER TOMATISIERTER WEISSE-BOHNEN-EINTOPF 12,9
mit Salsiccia
+GEBRATENES SKREIFILET +9,-

DESSERT

GEBACKENER EISKRAPPEN 8,9
mit warmen Kirschen
SELBSTGEMACHTES SCHOKOLADEN-CHILI-EIS 7,9
mit Saras Eierlikör
SELBSTGEMACHTES SAUERRAHMEIS Á KUGEL 1,6
SELBSTGEMACHTES SORBET Á KUGEL 2,2
aufgefüllt mit Sekt oder Wodka +3,5
SORTEN: Zitrone, Basilikum, weißer Pfirsich und Mango
AFFOGATO 4,9
Cremiges Vanilleeis umhüllt von heißem Espresso

WEIN DES MONATS

SPANIEN RESERVA 0,2L 8,95 0,5L 22,55 0,75L 30,95