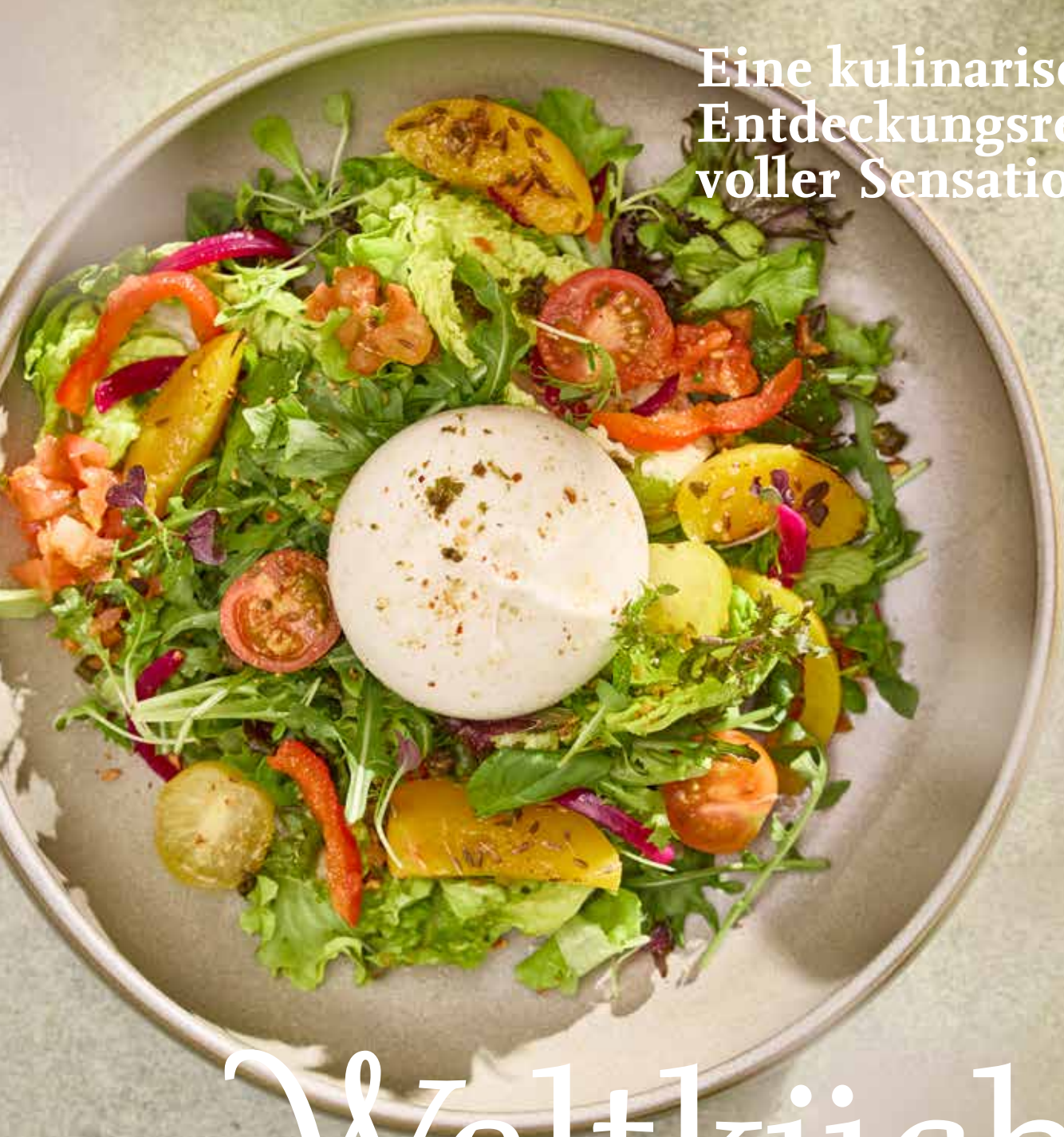


SPEISEKARTE

Eine kulinarische
Entdeckungsreise
voller Sensationen



Weltküche

LASSEN SIE SICH VON AUTHENTISCHEN AROMEN ÜBERRASCHEN!

‘ZU HAUSE’ IN DER WELTKÜCHE

Ich möchte Sie in unsere weltoffene Küche entführen, wo Genuss und Entspannung Hand in Hand gehen. Unsere Gerichte sind von kulinarischen Einflüssen aus aller Welt inspiriert – von Indien bis Peru und von Italien bis zum Bauern von nebenan. Es erwartet Sie eine einzigartige Mischung aus regionalen Spezialitäten und internationalen Zutaten. Die Momente, in denen ich einzigartige Aromen erlebe, sind für mich bleibende Erinnerungen. Diese schönen Erlebnisse kommen immer wieder zurück, wenn ich diese Aromen genieße. Heute stehen mein Team und ich bereit, um Ihnen köstliche und gesunde Gerichte zu servieren. Wir möchten Ihnen ein entspanntes und genussvolles Erlebnis bieten, damit Sie mit entspannten Erinnerungen nach Hause gehen können.

Genießen Sie es!

David ter Braak
Küchenchef

Smashed Avocado

Allergien?

Lebensmittelallergien sind keine Seltenheit. Darauf nehmen wir in unseren Küchen selbstverständlich Rücksicht. Denn wir wollen, dass Sie sich bei uns gut fühlen und dass das auch so bleibt. Unsere Ernährungsspezialisten geben Ihnen gerne leckere Tipps, speziell für Sie. Ein gutes Gefühl!

GENIESSEN SIE

gut, gesund und lecker

Ein Appetithäppchen, aber dann in Worten. Um Ihnen mehr über unsere guten, gesunden und leckeren Speisen und Getränke zu erzählen. Oder wie wir es nennen: unsere Wellness-Gerichte aus aller Welt. Von Thailand bis Indonesien und von China bis in die Niederlande: Überall finden wir Inspiration! Und in den Thermen Bussloo können Sie das entdecken und erleben. Hier dreht sich alles um positive Gedanken und ein warmes Lächeln. Um Entspannung, gemeinsames Genießen und vor allem... um Sie! Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise voller Sensationen.

Sie kommen zu uns, um zu genießen. Und weil Sie wissen, dass Ihnen unsere Wellnessseinrichtungen gut tun. Bewusster Genuss also. Mit dieser Speisekarte voller Wellness-Gerichte können Sie Ihren Tag noch bewusster gestalten. Und natürlich leckerer. Unsere Küchen und Restaurants bringen gut, gesund und lecker in ein perfektes Gleichgewicht. Das macht Sie nicht nur glücklich, sondern auch fit!

Authentisch mit moderner Note

Leckere Suppen, reichhaltig gefüllte Salate, kleine Gerichte zum Teilen und Hauptgerichte wie Currys und Nudeln. Unsere Küchenchefs kombinieren die Vielfalt und die

Aromen verschiedener asiatischer Länder mit der Eleganz des Westens. Das Ergebnis? Köstliche, von der asiatischen Küche inspirierte Gerichte mit einer europäischen Note. Eine geschmackliche Überraschung, die Ihnen auf der Zunge zergehen wird!

Wellness-Gerichte mit Liebe und Sorgfalt

Unsere Köche sind Spezialisten für Wellness-Gerichte. Sie treffen bewusste und verantwortungsvolle Entscheidungen. Fair, pur und lokal stehen ganz oben auf ihrer Einkaufsliste. Ein guter Geschmack spricht für sich. Alle Produkte und Zutaten werden mit Liebe und Sorgfalt ausgewählt. Wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind. Wir wissen genau, woher unsere Zutaten kommen: nämlich ganz aus der Nähe. So bauen wir zum Beispiel Kräuter in unserem eigenen Kräutergarten an. Und wir kaufen so viel wie möglich direkt bei den Bauern in unserer Nähe ein. Manchmal kommt das, was Sie bei uns essen, direkt vom Feld nebenan.

Blättern Sie mit einem guten Gefühl und gesundem Appetit durch diese Speisekarte. Wählen Sie aus, was Sie glücklich macht, denn unser Wellness-Essen ist auch Happy Food. Und nehmen Sie sich Zeit, denn davon haben Sie heute genug!

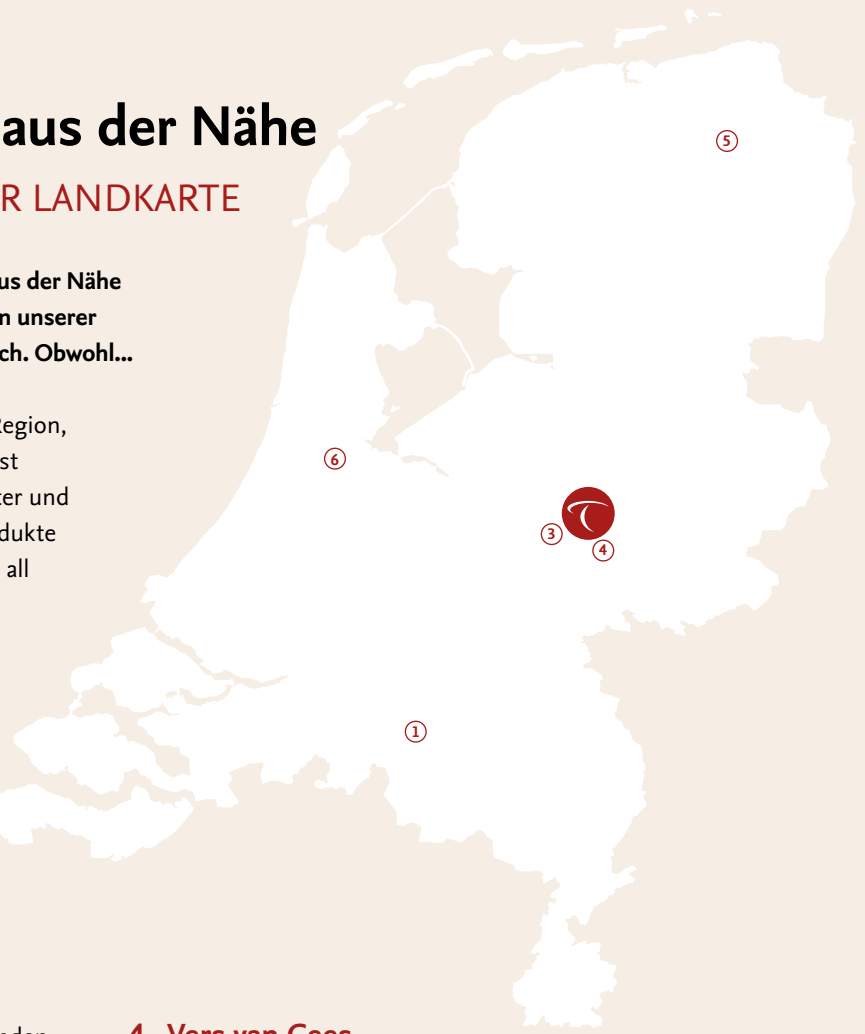
Guten Appetit!

Lecker, lokal und ganz aus der Nähe

UNSERE LIEFERANTEN AUF DER LANDKARTE

Was von weit weg kommt, ist lecker. Und was ganz aus der Nähe kommt, ist noch leckerer. Das sagen wir manchmal in unserer Küche zueinander. Mit einem Augenzwinkern natürlich. Obwohl...

Die meisten unserer Zutaten beziehen wir aus der Region, von ehrlichen Lieferanten, gleich um die Ecke. Das ist bewusst und auch nachhaltig. Wir kennen die Züchter und Bauern und wissen, wie viel Herzblut sie in ihre Produkte stecken. Und das ist das Geschmacksgeheimnis von all den guten Dingen auf unserer Speisekarte.



1 TLANT

Die einzigartigen Funky Fruit Mashes von TLANT finden Sie an unserem Buffet. Leckere Fruchtaufstriche aus den Niederlanden, ohne raffinierten Zucker, glutenfrei und komplett vegan. Und das Obst wird auf dem Hof Laarhoeve angebaut, einem integrativen Bauernhof, auf dem Menschen mit besonderen Bedürfnissen gefördert werden. Das ist Geschmack in seiner reinsten Form.

2 Farm Fields

Unsere Burger werden mit hochwertigem Black-Angus-Rindfleisch von Farm Fields zubereitet. Dieses exklusive, und geschmackvolle Bio-Fleisch stammt aus dem Naturgebiet Veluwe und steht für Tierwohl, Nachhaltigkeit, transparente Herkunft und höchste Qualität. Farm Fields ist der einzige Kalbfleischbetrieb in Europa mit einer 3-Sterne-Zertifizierung. Das Fleisch wird eigens nach unseren Qualitätsansprüchen ausgewählt – für Genuss auf höchstem Niveau.

3 Dijk 43

Dieser lokale Schweinezüchter ist gleichzeitig ein integrativer Bauernhof und er befindet sich in Klarenbeek, also praktisch gleich nebenan. Die Tiere werden hier mit viel Liebe gehalten und Menschen bekommen Unterstützung bei ihrem Tagesrhythmus. Für die Schweine gibt es drinnen und draußen viel Platz. Sogar das Futter wird so viel wie möglich selbst angebaut.

4 Vers van Cees

Unsere Hühnereier stammen von Vers van Cees aus Meerveld. Cees van de Pol liefert tagesfrische Eier aus Freilandhaltung sowie weitere naturbelassene Produkte direkt an die Gastronomie der Region. Dank seines agrarischen Hintergrunds und einer eigenen naturnahen Zucht arbeitet er mit möglichst kurzen Wegen: säen, pflegen, ernten und direkt liefern. Regional, frisch und mit Liebe für alles, was lebt.

5 Segafredo

Genießen Sie Segafredo Impronte, eine italienische Premium-Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen, die lokal in Groningen geröstet wird. Der Name Impronte („Fußabdruck“) steht für ein starkes Engagement in Sachen Nachhaltigkeit: Der Kaffee ist 100 % biologisch, Rainforest-Alliance-zertifiziert und in recycelbarem Material verpackt. Jede Tasse ist eine bewusste Wahl und unterstützt zudem die Fondazione Zanetti Onlus.

6 Senza Tea

Senza ist nicht nur eine Tasse Tee, sondern eine bewusste Entscheidung für Geschmack und nachhaltige Herstellung. Senza (Italienisch für „ohne“) steht für hochwertigen losen Tee, der unnötigen Verpackungsabfall vermeidet. Ein großer Teil der unverfälschten Teesorten ist biologisch (Skal-zertifiziert) und unterstreicht das Engagement für nachhaltige, umweltfreundliche Anbaumethoden.

HEISSGETRÄNKE

Lieber
laktosefrei?
Sojamilch oder
Hafermilch
+ 1

Chai Latte 5.5

Matcha Latte 8

Matcha Latte mit heißer aufgeschäumter
Milch und Premium-Grüntee

Kaffee 4

Kaffee groß 5.5

Cappuccino 4.3

Cappuccino groß 6

Milchkaffee 5

Latte Macchiato 5

Espresso 4

Doppelter Espresso 5.5

Heiße Schokolade 5

FROZEN CAPPUCCINO 7

Lieber mit Karamell oder weißer Schokolade? Aufpreis + 0.5

ICED MATCHA LATTE 7.5

Premium-Matcha aus Japan mit cremiger Milch und
einem Hauch von Honig

ICED MANGO MATCHA LATTE 7.5

Ein sommerlicher Genuss mit süßer Mango, cremiger
Milch und Premium-Matcha

KAFFEEESPEZIALITÄTEN 8.5

Auswahl aus:

Thermen Coffee mit Baileys

Spanish Coffee mit Tia Maria

Italian Coffee mit Amaretto

Irish Coffee mit Whiskey

French Coffee mit Cointreau

Serviert mit Schlagsahne

KAFFEE-ERLEBNIS 8

Salted Caramel Latte Macchiato mit gesalzenem
Karamell, Schlagsahne und Fudge

Red Velvet Latte Macchiato mit weißer Schokolade,
Schlagsahne und Schokoladenkaffeebohnen

Roasted Hazelnut Latte Macchiato mit gerösteten
Haselnüssen, Schlagsahne und knusprigen Crisps

Kaffee aus zertifizierten biologischen Kaffeebohnen, geröstet in
der Segafredo-Rösterei in Groningen

GEBÄCK

Verschiedene Kuchensorten 6

Auswahl aus:

Mokkabaier mit Haselnussfüllung (*glutenfrei*)

Apfelkuchen mit Marzipan und Streuseln

Waldfrucht-Cheesecake mit einem Boden aus
Karamellkeksen

Carrot Cake mit Walnüssen und Orange (*vegan*)

Kuchen der Saison

Lieber mit Schlagsahne? Aufpreis + 1.5

Wirklich guter Tee

Der Ursprung von Tee liegt im alten China.

Die Legende besagt, dass ein chinesischer Kaiser

Wasser erhitzte und dabei versehentlich wilde

Teeblätter in das Wasser gelangten. Der Kaiser roch

das köstliche Aroma des Tees, wie wir es noch heute

kennen, und beschloss, ihn zu probieren. Seitdem

trinken wir überall auf der Welt Tee.

TEE

SENZA TEA (*loser Bio-Tee*) 4

Auswahl aus: English Breakfast, Green Leaf, Jasmine
Blossom, Wild Rooibos, Rooibos Ingwer-Zitrone oder
Camomile Garden

TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN 5.5

Mit oder ohne Honig erhältlich

Frischer Minztee

Frischer Ingwertee

Abwehr (*Ingwer & Basilikum*)

Ein echter Boost für Ihre Abwehrkräfte

Entspannung (*Sternanis, Thymian & Minze*)

Eine herrliche Mischung, mit der Sie zur Ruhe kommen

Glück (*Rosmarin & Orange*)

Ein Glücksgefühl aus dem Glas

Frühlingsharmonie (*Fenchelsamen & Zitronenmelisse*)

Beruhigend für die Sinne, eine sanfte und erfrischende

Mischung, perfekt für den Frühling

Ultimativer Genuss



KALTE GETRÄNKE & SMOOTHIES

FROZEN SMOOTHIE 8.5
Erdbeere & Kirsche oder Mango & Maracuja

KALTE GETRÄNKE

DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Double Lemon oder Ginger Beer

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE ohne Zucker 4.3

Pepsi Zero, Lipton Ice Tea Green Zero, 7UP Free, Rivella, Sisi Orange Zero oder Tomatensaft

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Royal Club Cassis oder Royal Club Apfelsaft

BIONADE BIO-ERFRISCHUNGSGETRÄNK 7

Holunderbeere 0.33L oder Ingwer-Orange 0.33L

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 8

WELLNESS ICE TEA 7

Mit Limette, Lavendel und Kamille

QUELLWASSER

Sourcy blau/rot 0.2L 4.3

Sourcy blau/rot 0.75L 7



Farbenfrohes Kraftpaket

Frisches Obst, gesundes Gemüse und ein ordentlicher Schuss Liebe. Das sind die Zutaten für unsere hausgemachten Smoothies. Natürlich stecken sie randvoll mit Mineralien, Ballaststoffen, Enzymen und Antioxidanten. Und mit Vitaminen. Ihre Verdauung, Ihre Knochen, Ihr Herz...Eigentlich ist Ihr ganzer Körper dankbar, wenn Sie einen Smoothie trinken. Es ist einfach gut für Sie. Erst recht an einem Wellnessstag.

SMOOTHIES

Detox-Smoothie 8.5

Erdbeere, Banane, Heidelbeere, Apfelsaft und Bio-Joghurt

Passion Juice 8.5

Maracuja, Mango, Pfirsich, Apfelsaft und Bio-Joghurt

Grüner Smoothie 8.5

Grünkohl, Avocado, Banane, Zitrone, Kokos und Mandeln



Mocktail passion

COCKTAILS

PASSIONFRUIT MARTINI 13

Ketel One Wodka, Maracuja, Limette und Bourbon-Vanille

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Wodka, Tia Maria und Espresso

MOJITO 14

Captain Morgan White Rum, frische Minze und Limette

RELAX ON THE BEACH 13

Ketel One Wodka, Peach Tree, Orange und Cranberry

CLOVER CLUB 13

Tanqueray London Dry, Himbeere und Rose

APEROL SPRITZ 13

Aperol, Cava und Sprudelwasser

GIN TONIC 14

Tanqueray Gin und Tonic

COCKTAIL DES MONATS 14

Erkundigen Sie sich bei einem unserer Mitarbeiter

MOCKTAILS *(alkoholfrei)*

MOCKTAIL PASSION 10

Ein tropischer Mocktail mit Maracuja, Ananas und Minze

VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, Himbeere und veganes Eiweiß

VIRGIN MOJITO 10

De Kuyper Mojito 0.0, Minze und Limette

WEISSWEIN

El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanien |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Verdejo mit Aromen von Zitrus, Pfirsich und Fenchel. Frischer, aromatischer Wein mit tropischen Fruchtnoten und lebendiger Säure.

Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Pinot Grigio mit Noten von Pfirsich und Birne. Trocken, leicht und angenehm mit einer zugänglichen Frische und sanft fruchtigem Aroma.

Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chile |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Chardonnay mit Aromen von Pfirsich, Melone und grünem Apfel. Reich und fruchtbetont, zugleich frisch, mit lebendiger Säure und langem, angenehmem Abgang.

Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Österreich |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Grüner Veltliner mit Noten von weißem Obst, pfeffriger Würze und frischer Mineralität. Lebendig und elegant, erfrischend und mit milder, harmonischer Säure.

Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Aromatischer biodynamischer Wein aus Muscat und Viognier mit floralen Noten, Grapefruit und frischer Frucht. Harmonisch ausbalanciert, mit subtiler Muskatnote und weichem Abgang.

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italien | Glas 8 Flasche 40

Frischer Schaumwein mit Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, ergänzt durch weiße Blütennoten. Lebendige Perlage, elegant balanciert und angenehm zugänglich.

Cava Zero 0.0 | Katalonien, Spanien | Glas 8 Flasche 40

Codorníu Zero ist ein köstlicher alkoholfreier Schaumwein. Die frischen Zitrusaromen und das tropische Fruchtprofil passen perfekt zu jedem Anlass, der eine prickelnde Alternative verlangt. Feine Perlage, fruchtiger Charakter und harmonisch im Geschmack.

Ayala Champagne Brut | Champagne, Frankreich |

Flasche 37.5 cl 40 Flasche 75 cl 70

Frischer, eleganter Champagner mit Noten von Zitrus, Blüten und weißem Obst. Fein strukturiert, harmonisch, mit lebendiger Frische und langem, delikatem Abgang.

ROSÉ

Cazal Viel Rosé | *Languedoc, Frankreich* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Rosé aus Grenache, Cinsault und Syrah mit Aromen von roten Beeren und feinen floralen Anklängen. Schlank und trocken, belebend, mit elegant-fruchtigem Charakter.

Epicuro Rosato | *Apulien, Italien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Rosé aus Primitivo und Negroamaro mit Noten von Erdbeere, Kirsche und Rose. Weich und saftig, zugleich frisch, mit langem, fruchtigem Abgang und aromatischer Würze.

Les Auzines Rosé | *Corbières, Frankreich* |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Kräftiger Rosé aus Syrah, Grenache und Cinsault mit Noten von roter Frucht und feiner Würze. Elegant und frisch, voll im Geschmack, mit langem, aromatischem Abgang.

ROTWEIN

Farina Rosso | *Verona, Italien* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara mit saftigen Noten von Kirsche und Erdbeere. Geschmeidig und fruchtbetont, mit weicher Struktur und zugänglichem Charakter.

Epicuro Negroamaro | *Apulien, Italien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Negroamaro mit Noten von wilden Beeren, Pflaume und roter Johannisbeere. Fruchtig und feinwürzig, mit milden Tanninen und langem, angenehmem Abgang.

LM Solas Pinot Noir | *Languedoc, Frankreich* |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Eleganter Pinot Noir mit Noten von Kirsche, Himbeere und Heidelbeere. Weich und fein, mit Anklängen von Erdbeere und würzigen Nuancen; harmonisch mit fruchtig-frischem Abgang.

Du Maréchal Syrah-Grenache | *Roussillon, Frankreich* |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Syrah und Grenache mit Aromen von roten Früchten, würzigen Noten und mediterraner Wärme. Ein geschmeidiger biodynamischer Wein mit weicher Struktur, schöner Balance und charaktervollem, zugänglichem Abgang.

BIER

VOM FASS

Grolsch Graafglas 0.25L 4.5

Grolsch Master 0.5L 8.5

Grolsch Weizen 0.3L 5.8

Grolsch Weizen 0.5L 8.8

Grimbergen blond 0.25L 7.5

Grimbergen Tripel 8

Bier der Saison 7.5

Rosébir, frisch, fruchtig und mit leichter Süße

AUS DER FLASCHE

Grolsch Radler 2.0 5.8

Grimbergen Dubbel 8

Duvel 8

Wellness Weizen 7

ALKOHOLFREI

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Liefmans 0.0 5.8



Wellness Weizen

‘BIER VON DER QUELLE’

Die Reinheit der Region Veluwe und die Kraft einer starken Zusammenarbeit. Reines Quellwasser von den Thermen Bussloo, Getreide vom Bauernhof um die Ecke und die Kessel einer Brauerei in Zutphen: Das sind die Zutaten dieses leckeren und lässigen Weizenbiers. Es ist auffallend fruchtig, leicht würzig, herrlich frisch und unglaublich lecker. Reines Wellness-Bier, mit Liebe und Leidenschaft von Brauerei Chamaven, Bauer de Kolke und vom Team der Thermen Bussloo gebraut.



Prosciutto

Fr^oisch

KNUSPRIG

MITTAGSGERICHTE

MONTAG BIS FREITAG 11:00 BIS 17:00 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG 12.00 BIS 17:00 UHR

PROSCIUTTO 16

Pinsa mit Burrata-Creme, Prosciutto, grünem Spargel, Kräutersalat, gehackten Mandeln, Honig und Zitrone

AUSTERNPILZ 15 (vegan)

Schiacciata-Brot mit knusprigen Austernpilzen, Hummus mit schwarzem Knoblauch, Little-Gem-Salat, Artischocke und süß-saurer Gurke

BUSSLOO-SANDWICH 17

Dunkles Brot mit Thunfischsalat, Räucherlachs, Wasabi-Tsatsiki, eingelegter roter Zwiebel, Tomate und Dill

SMASHED AVOCADO 16 (vegetarisch)

Geröstetes Brot mit zerdrückter Avocado, Staudensellerie, Roter Beete, pochiertem Ei, Joghurt, Minze, Feta und Chiliöl

OMELETT 15 (vegetarisch)

Omelett mit Frühlingsgemüse und Parmesan. Serviert mit Sauerteigbrot und frischem Salat

CHICKEN BLT 16

Schiacciata-Brot mit geräucherter Hähnchenbrust, Pancetta, Ei, Käse, Tomate, Jalapeño, Little-Gem-Salat und Curry-Mayonnaise. Serviert mit Chips.

SALATE

MONTAG BIS FREITAG 11:00 BIS 21:00 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG 12.00 BIS 17:00 UHR

FREILANDHÜHNCHEN 19

Salat mit gegrilltem Filet vom Freilandhuhn, Gurke, Tomate, roter Zwiebel, Fenchelwurst, pochiertem Ei, Estragon-Dressing und Parmesan

Weintipp: Steininger Grüner Veltliner | *Kamptal, Österreich* |

BURRATA 19 (vegetarisch)

Frischer Salat mit Burrata, Pfirsich, Fenchel, Pistazien, marinierten Tomaten, Antiboise und Bockshornklee

Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, Frankreich* |

FALAFEL-SALAT 20 (vegan)

Frischer Wellness-Salat mit Kichererbsen, Granatapfel, Gurke, roter Zwiebel und Radieschen, serviert mit krokanten Falafelbällchen, Limettenblättern und knusprigen Kichererbsen

Weintipp: El Pez Volador Verdejo | *Rueda, Spanien* |

THUNFISCH 21

In Ponzu marinierter Thunfisch mit Fenchel, Karotten, Rüben, Wasabi-Creme, Furikake und süß-saurer Gurke

Weintipp: Epicuro Pinot Grigio | *Sizilien, Italien* |

Unsere Salate werden mit Brot und Kräuterbutter serviert.

Mehr Lust auf frische Pommes frites?

Kein Problem! Aufpreis + 4

Lieber
glutenfrei?
Glutenfreies Brot
+ 2

Geschmackvolle Überraschungen



Seebarsch

WUSSTEN SIE SCHON...

dass Sie in unserem Restaurant N-Joy ein köstliches und frisches Drei-Gänge-Menü oder Mittagsbuffet genießen können? Wir erzählen Ihnen gerne mehr darüber!

SUPPEN

MONTAG BIS FREITAG 11:00 BIS 21:00 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG 12.00 BIS 21:00 UHR

TOMATENSUPPE 8 (vegan)

Frische Tomatensuppe mit Zucchini, Staudensellerie und Basilikum. Wird mit Brot serviert

THOM KHA KAI 14

Thailändische Kokossuppe mit gezupftem Hähnchenfleisch, Champignons, Pak Choi, Tomaten, Bohnensprossen, Koriander und Chili

SUPPE DER SAISON 9

Eine wechselnde Suppe mit saisonalen Zutaten. Serviert mit Brot

BEILAGEN

MONTAG BIS FREITAG 11:00 BIS 21:00 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG 12.00 BIS 21:00 UHR

Brotplatte 8

Bauernbrot mit Kräuterbutter und Aioli

Gemischter Salat mit Kräuterdressing 5

Frische Pommes frites mit Mayonnaise 5

Gemüse der Saison 5

.....
Beilagen können nur in Kombination mit einem Gericht bestellt werden
.....

GERICHTE

12:00 BIS 21:00 UHR

SEEBARSCH 28

Limetten-Fregola mit gebratenem Seebarsch, Beurre blanc mit Petersilie, Herzmuscheln, Paprika und Kapernblättern

Weintipp: Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chile |

INDISCHES CURRY 24 (vegan)

Indisches Curry mit Süßkartoffel, Kichererbsen, Zwiebel und Blumenkohl, serviert mit Kräuterreis, Koriander, Naanbrot und Raita

Weintipp: Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

DUO VOM LAMM 32

Lammsteak mit geschmortem Lammschulterstück, Erbsencreme, Babykartoffeln mit Petersilie und Lammjus mit geröstetem Knoblauch

Weintipp: Epicuro Negroamaro | Apulien, Italien |

RAVIOLI 24 (vegetarisch)

Ravioli mit Spinat und Ricotta, cremiger Kräutersauce, Burrata, gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und knusprigem Parmesan

Weintipp: Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chile |

BLACK ANGUS BURGER 24

Black-Angus-Burger vom Grill, auf einem Briochebrötchen mit Pulled Beef, Relish aus Gewürzgurken und Jalapeño, Little-Gem-Salat, Tomate, geräuchertem Gouda, Zwiebelringen und Sriracha Mayonnaise. Serviert mit hausgemachten Pommes frites und Mayonnaise

Weintipp: Du Maréchal Syrah-Grenache | Roussillon, Frankreich |

SHORTRIB 28

Langsam gegarte Short Ribs, auf dem Grill zubereitet, mit Polenta, Grünkohl, Roter Bete und schwarzer Knoblauchsauce

Weintipp: Du Maréchal Syrah-Grenache | Roussillon, Frankreich |



Pavlova

Genuss

FÜR ZWISCHENDURCH

DESSERTS 11:00 BIS 22:00 UHR

PAVLOVA 11

Baiser, serviert mit Erdbeeren, Pistazieneis, knuspriger Schokolade und kandierten Orangen

JOGHURT BOWL 10 (ab 9:00 Uhr)

Joghurtbowl mit hausgemachtem Granola und Rhabarberkompott. Wählen Sie zwischen Bauernjoghurt oder Quark.

SORBET 11

Dreierlei Sorbet von Himbeere, Pfirsich und Zitrone mit Joghurt- und Zitruscreme, serviert mit Mandeln

Tipp! Ein köstlicher Cocktail zum Abschluss Ihres Abendessens

ESPRESSO MARTINI 13

Espresso, Vanille, Kaffeelikör und Wodka

Bites

VERANTWORTUNGSBEWUSST UND LECKER

15:00 BIS 22:00 UHR

FLEISCHKROKETTEN 6 Stück 8.5
Runde Fleischkroketten mit grobem Senf

BROTPLATTE 8 (vegetarisch)
Brotplatte mit Kräuterbutter und Aioli

NAANBROT 9 (vegetarisch)
Frisches Naanbrot, serviert mit Joghurt und Zhoogh

ZHOUGH

Eine würzige Sauce aus dem Nahen Osten, traditionell serviert zum Naan-Brot. Hergestellt aus grünem Pfeffer, Koriander, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl.

GYOZA 11 (vegan)
Gemüse-Gyoza mit Sojasauce und Chilisauce

HÄHNCHENFLÜGEL 9
Gebratene Hähnchenflügel mit Sesamsauce

CAMEMBERT 12 (vegetarisch)
Camembert aus dem Ofen mit Feigenkompott und Honig

ALBONDIGAS 10
Würzige Hackbällchen in Tomatensauce, abgeschmeckt mit Basilikum und Thymian

GAMBA 12
In Tempura frittierte Garnelen mit Thai-Basilikum-Mayonnaise



