

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 Bauernhof Goudbeek

Unsere Köche schwören auf die Familie Goudbeek. Und wenn Sie ihre köstlichen und traditionell hergestellten Milchprodukte erst einmal probiert haben, wird es Ihnen genauso gehen. Schon seit Generationen betreiben sie ihren kleinen Bauernhof mit Sorgfalt, Liebe und Respekt vor Tier und Umwelt. Ein schönes, lokales Produkt, auf das wir stolz sind.

4 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.

5 Bauernhof De Kolke

Bei diesem traditionellen Bauernhof holen sich unsere Köche die besten Produkte der Saison. Und zwar mit dem Fahrrad, denn so nah liegt dieser Hof an den Thermen Bussloo. Gemüse der Saison, Milchprodukte, Mehl, Säfte...100 % Wellness-Food.

6 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.

7 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

Heiße Schokolade 5.5

Heiße Schokolade spezial 7

Chai Latte 5.5

Schwarzer Tee mit Zimt, Sternanis, Kardamom, schwarzem Pfeffer und Milch

Matcha Latte 8

Grüner Tee mit einer Gewürzmischung, die für ein einzigartiges und exotisches Aroma sorgt

KAFFEE-ERLEBNIS 8

Erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern nach den speziellen Kaffee-Erlebnissen

Kaffee 4

Kaffee groß 5.5

Cappuccino 4.3

Cappuccino groß 6

Milchkaffee 5

Latte Macchiato 5

Espresso 4

Doppelter Espresso 5.5

Iced cappuccino 7

mit Sirup + 1

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

PATISSERIE

GEBÄCK 6

Auswahl aus:

Mokkabaisair 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



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

Winterharmonie (*Ingwer, Orange & Nelke*)

Regt die Sinne an und schenkt innere Ruhe. Perfekt für die Wintermonate.

MOCKTAILS

WASSERMELONE & PFIRSICH 12

Wassermelone, Pfirsich, Butterfly-Pea-Blüte und Sprudelwasser

BEETROOT ELDERFLOWER 10

Rote Bete, Holunderblüte und Granatapfel

BUTTERFLY PEAFLOWER 10

Blauem Tee und frischen Kräutern

SAPHINA ORGANIC 10

Ein besonderer Mocktail aus zehn kraftvollen Wurzelsorten und Soda

PALOMA 10

Grapefruit, Limette und Sprudelwasser

Mocktail Butterfly Peaflower



Gesund und lecker

Farbenfrohe Kraftpakete

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, Orangensaft, Apfelsaft und fettarmes Joghurtis

PASSION JUICE 8.5

Mit Maracuja, Mango, Pfirsich, Orangensaft und fettarmem Joghurtis

GRÜNER SMOOTHIE 8.5

Mit Avocado, Apfel, Spinat, Zimt, Kokos und Mandel

MANGO-LASSIE 8

Erfrischendes Joghurtgetränk mit frischer Mango und Kokos

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Mit Erdbeere und Kirsche

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 8

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, Seven-up Free, Rivella, Sisi Orange Zero oder Royal Club Tomeatensaft

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

TAFELWASSER

Sourcy blau/rot 0.2L 4.3

Sourcy blau/rot 0.75L 7

BIRKENSIRUP MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE 7.5



WINTER WELLNESS ICE TEA 7

Mit Ingwer, Sternanis und rotem Pfeffer

COCKTAILS

WELLNESS-GIN-TONIC 14

Erleben Sie den ersten echten Wellness-Gin. Er wird mit Liebe und Leidenschaft von der Wagging Finger Distillery und in Zusammenarbeit mit dem Team der Thermen Bussloo hergestellt. Außer unserer Sorgfalt und Begeisterung schmecken Sie Noten von Kräutern wie Kardamom und Zitronenmelisse. Geschmackvoll, frisch und würzig!

MIMOSA 13

Sekt und frischer Orangensaft

PASSION MARTINI 13

Passionsfrucht, Wodka und ein Hauch Vanille

MATCHA COCO 13

Matcha mit Rum und cremigem Kokos

ORANGE SPRITZ 13

Orange, italienischer Bitterlikör, Prosecco und Sprudelwasser

AMARETTO SOUR 13

Mandellikör, Zitronensaft, Zucker und Angostura Bitter

ESPRESSO MARTINI 13

Espresso, Vanille, Kaffeeликör und Wodka

HOT TODDY 13

Whisky mit Honig, Zitrone, heißem Wasser und Zimt

WEISSWEIN

Pinot Grigio, Epicuro | *Puglia, Italien* |

Glas 7 Karaffe 22.5 Flasche 32.5

Ein sanft-würziger Wein mit Aromen von Apfel, Pfirsich und tropischer Ananas. Frisch und leicht mineralisch

Chardonnay, Mountain View | *Western Cape, Südafrika* |

Glas 7 Karaffe 22.5 Flasche 32.5

Ein Duft von Pfirsich und Aprikose, dezente Mandelnoten und eine sanfte Säure im Aroma sorgen dafür, dass dieser Wein jedem schmeckt

Viognier, Laurent Miquel | *Languedoc, Frankreich* |

Glas 7.5 Karaffe 26 Flasche 37

Dieser Wein bringt eine Menge Aromen aus dem Pays d'Oc ins Glas. Seine Fülle in Kombination mit einer leichten Säure macht diesen Viognier besonders reizvoll

Chardonnay, Kendall-Jackson Vintner's Reserve |

Kalifornien, USA | Glas 9.5 Karaffe 34 Flasche 53

Dieser Chardonnay ist perfekt für Liebhaber von erdigen Weinen mit schönen runden Noten

Sauvignon Blanc, L'Avenir Horizon

| *Stellenbosch, Südafrika* | Glas 8 Karaffe 28 Flasche 40

Ein frischer Weißwein mit hellgoldenem Schimmer. Tropische Noten von Guave und Ananas treffen auf einen Hauch Zitronengras. Am Gaumen saftig und lebendig, mit Anklängen von weißer Birne und Melone, abgerundet durch eine feine, grasige Note

Grüner Veltliner, Steininger | *Kamptal, Österreich* |

Glas 8.5 Flasche 45

Ein eleganter Grüner Veltliner aus Österreich mit feinen mineralischen Aromen und einer subtilen Würze. Am Gaumen zeigt sich der Wein lebendig und rein, mit frischer Säure. Der Abgang ist lang und wird durch eine zarte Note von weißem Pfeffer charakterisiert, die dem Wein zusätzlichen Charakter verleiht

LIEBLICHER WEISSWEIN

Müller-Thurgau, Peter Meyer, Bereich Bernkastel

| *Mosel, Deutschland* | Glas 6 Karaffe 18 Flasche 28.5

Aus dem Herzen des Moselgebietes, Bereich Bernkastel. Ein mild-süßer deutscher Klassiker mit Noten von reifen Früchten, Blumen und Honig

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante, Maschio | *Veneto, Italien* |

Glas 8 Flasche 40

Champagner Ayala Special Cuvée Brut

| *Champagne, Frankreich* | Glas 11 Flasche 65

ROSÉ

Garnacha rosé, Brana Vieja | *Navarra, Spanien* |

Glas 6 Karaffe 18 Flasche 28.5

Ein erfrischender Rosé aus Garnacha-Trauben. Dieser eigensinnige Rosé hat einen saftigen und fruchtigen Charakter

Cinsault, Grenache, Syrah, Laurent Miquel

| *Languedoc, Frankreich* | Glas 8 Karaffe 27 Flasche 40

Dieser elegante Rosé hat ein schönes, helles Rosa und einen lang anhaltenden Abgang. Aromen von roten Früchten und leicht würzige Noten dominieren diesen Wein

UNSERE KELLERSCHÄTZE

Haben Sie Lust auf einen ganz besonderen Wein? Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter nach den Schätzen aus unserem Keller. Sie erzählen Ihnen gerne alles über die speziellen Weine, die dort lagern.

ROTWEIN

Tempranillo, Brana Vieja | Navarra, Spanien |

Glas 6 Karaffe 18 Flasche 29

Geschmeidig, fleischig und vor allem fruchtig. Dieser Wein steckt voller Frucht und hat einen weichen Abgang

Nero d'Avola, Epicuro | Sizilien, Italien |

Glas 7 Karaffe 23 Flasche 32.5

Ein voller Geschmack von Kirschen und Gewürzen und eine granatrote Farbe. Dieser Wein schmeckt nach der Wärme Siziliens

Pinot Noir, Laurent Miquel | Languedoc-Roussillon, Frankreich |

Glas 8 Karaffe 27 Flasche 40

Ein weicher Rotwein mit freundlichem Charakter. Blaubeere, Himbeere und Walderdbeere, kombiniert mit würzigen Aromen

Merlot - Cabernet Sauvignon, Dourthe | Bordeaux, Frankreich |

Glas 8 Karaffe 27 Flasche 40

Ein typischer Bordeaux mit einer schönen Struktur. Mit einer beerigen Note und langem Abgang. Ein Bordeaux mit Niveau

Ripasso, Farina | Valpolicella-Veneto, Italien |

Glas 8.5 Karaffe 30 Flasche 45

Ein Wein voller Leidenschaft. Dieser Ripasso hat ein schönes Gleichgewicht zwischen intensiven und würzigen Noten. Schwarze Kirsche, Ingwer und Pfeffer machen ihn zu einem Wein voller Power!

Susumaniello, Masca del Tacco | Puglia, Italien |

Glas 9.5 Karaffe 34 Flasche 53

Ein wunderbares und trotzdem unbekanntes Juwel aus der italienischen Region Apulien. Ein Wein mit Noten von Blaubeeren, reifen roten Früchten und würzigen Aromen. Er hat einen angenehmen, langen Abgang mit reifen Tanninen und fruchtigen Noten



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.



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

AUS DER FLASCHE

Grolsch Radler 2.0 5.8

Grimbergen Dubbel 8

Duvel 8

Liefmans Fruitesse 8

Wellness Weizen 7

Bier der Saison 7.5

ALKOHOLFREI

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Liefmans 0.0 5.8

MITTAGESSEN

AUBERGINE 15 (vegan)

Schiacciata-Brot mit Auberginencreme, Tahini, Rotkohl, Fenchel, gerösteter Aubergine, Chiliöl, Koriander und frittierten Austernpilzen

Aubergine



KNUSPRIG

Frisch

MITTAGESSEN

MONTAG BIS FREITAG VON 11:00 BIS 17:00 UHR

SAMSTAG UND SONTAG VON 11.30 BIS 17:00 UHR

BUSSLOO-SANDWICH 17

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

SMASHED AVOCADO 16 (vegetarisch)

Geröstetes Brot mit Smashed Avocado, mit Staudensellerie, pochiertem Ei, Joghurt, Minze, Feta, geröstetem Kürbis und Chili-Öl

ENTRECÔTE 16

Schiacciata-Brot mit dünn geschnittener Entrecôte, Salbei, Sardellen-Mayonnaise, Gremolata, gebratenen Pilzen und eingelegter roter Zwiebel

OMELETT 16 (vegetarisch)

Omelett mit gebratenen Pilzen, Wintertrüffel und Parmesan. Serviert mit Sauerteigbrot und frischem Salat

RINDFLEISCHKROKETTEN 15

Zwei Rindfleischkroketten, serviert mit Brot, Senfmayonnaise und frischen Salat
(Sie essen lieber vegetarisch? Wählen Sie unsere vegetarischen Kroketten)

MAHLZEITSALATE

MONTAG BIS FREITAG VON 11:00 BIS 21:00 UHR

SAMSTAG UND SONNTAG VON 11.30 BIS 21:00 UHR

ASIATISCHE NUDELN 19

Asiatischer Nudelsalat mit Rotkohl, Weißkohl, Sojasprossen, Karotte, roter Zwiebel, Little-Gem-Salat und Koriander, serviert mit knusprigem Hähnchen, würzigen Erdnüssen und Sriracha-Mayonnaise

ZIEGENKÄSE 19 (vegetarisch)

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Roter Bete, Rettich, Gurke, Kirschtomaten, roter Zwiebel, geräucherten Mandeln und Trüffel-Haselnuss-Dressing

QUINOA BOWL 19.5 (vegan)

Winterliche Quinoa-Bowl mit würzigem Kürbis, Aubergine, Roter Bete, Kichererbsen, Grünkohl, knusprigem Rosenkohl und Datteln

PULLED LACHS 22

Salat mit Pulled Lachs, weich gekochtem Ei, Piccalilly, Rettich, Gurke, Kirschtomaten, Blutorange, roter Zwiebel, Orecchiette-Pasta, Wasabi-Mayonnaise und Kräuter dressing

Unsere Salate werden mit Brot und Kräuterbutter serviert.

Mehr Lust auf frische Pommes frites? Kein Problem! Aufpreis + 4

Lieber
glutenfrei?
Glutenfreies Brot
+ 2

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! Gut zu wissen: Das Mittagsbuffet wird bis zum 15. März im Restaurant Intens angeboten.

Paella



Geschmackvolle Überraschungen

SUPPEN

MONTAG BIS FREITAG VON 11:00 BIS 21:00 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG VON 11.30 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 gezapftem 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 VON 11:00 BIS 21:00 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG VON 11.30 BIS 21:00 UHR

Brotplatte 8

Bauernbrot mit Kräuterbutter und Aioli

Gemischter Salat mit Kräuterdressing 5

Frische Pommes frites mit Mayonnaise 5

Frische Pommes frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Schnittlauch 7

Gemüse der Saison 5

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

HAUPTGERICHTE

12:00 BIS 21:00 UHR

PAELLA 28

Risotto im Paella-Stil mit knusprig gebratenem Rotbarschfilet, Gambas, Chorizo, Frühlingszwiebel, Paprika, Stangensellerie, roter Zwiebel und Parmesan

INDISCHES CURRY 24 (vegan)

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

RAVIOLI 24 (vegetarisch)

Ravioli mit Knollensellerie und Trüffel in einer Miso-Butter-Sauce, mit gebratenen Pilzen, frittiertem Austernpilz, Burrata, Kräutersalat, marinierten Kirschtomaten und einem Haselnuss-Trüffel-Dressing

BLACK ANGUS BURGER 24

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

HIRSCH 32

Hirschsteak und Hirschragout mit Rotkohl, Pastinakencreme, Kochbirne und Rosenkohl

SHORTRIB 28

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

Churros



Genuss

FÜR ZWISCHENDURCH

DESSERTS 11:00 BIS 21:00 UHR

CHURROS 9

Churros mit Vanillesauce und Zimteis

PANNA COTTA 9

Frische Panna Cotta mit karamellisierter Birne, winterlichen Gewürzen und Blutorangen-Sorbet

BAUERNJOGHURT ODER -QUARK 11 (ab 9.00 Uhr)

Bauernjoghurt oder -quark mit Bio-Granola aus Schokolade, Haselnüssen und Dattelsirup. Serviert mit Apfelkompott, Zimt und Minze

Tipp! Ein köstlicher Cocktail zum Abschluss Ihres Abendessens

ESPRESSO MARTINI 13

Espresso, Vanille, Kaffeelikör und Wodka

Snacks

VERANTWORTUNGSBEWUSST UND LECKER

VON 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
Frisches Naanbrot mit Kürbis-Hummus, Dukkah-Gewürz und Kräuteröl

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

CRISPY CHICKEN BITES 11
Krokantes Hähnchen mit Kimchi-Dip und Koriander

EMPANADA 12 (vegan)
Empanada mit Avocadosalat, scharfer Mango und Koriander

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

SNACKPLATTE 13
Eine Auswahl mit Trockenwurst aus der Region, Käse, marinierten Oliven, Senf und Apfelkraut

ROTBARSCH 13
In Tempura frittierter Rotbarsch mit Zitronensauce



