

# DEM „AUGENBLICK“ DAUER VERLEIHEN!

UNSER MOTTO:

KULINARISCHE KREATIONEN UNSERER KÜCHE, AUSGESUCHTE WEINE, AUFMERKSAMER SERVICE

UM IHNEN BESTE QUALITÄT ZU BIETEN, KOCHEN WIR MIT FRISCHEN PRODUKTEN DES MARKTES UND KREIEREN UNSERE GERICHTE STETS REGELMÄßIG NEU  
MIT EINEM INTERNATIONALEM, WIE AUCH REGIONALEM EINFLUSS.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

SCHÖN DASS SIE DA SIND.

## Happening

Lass Dich überraschen und verblüffen

in 3, 4 oder 5 Gängen mit oder ohne Weinbegleitung.

Wir erkundigen uns vor Ihrer Bestellung nach evtl. Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, ansonsten bleibt es bei der  
Überraschung.

Auf Wunsch und gerne auf Vorbestellung auch als  
vegetarisches oder veganes Menü erhältlich.

3 Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert 42,00 - zzgl. kleine Weinreise 0,1l je Gang 15,00

4 Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert 53,00 - zzgl. mittlere Weinreise 0,1l je Gang 19,00

5 Gang Menü, Menü mit Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang und Dessert 63,00

zzgl. große Weinreise 0,1l je Gang 25,00

Zum Verschenken auch als Gutschein erhältlich.

## unvergESSlich starten

Kleine Salatbowl "Traarer Wochenmarkt" in Granatapfel - Vinaigrette

Blattsalate | Tomate | Gurke | Oliven | Tomate | Pecannuss | Melone



8,90

Lachscarpaccio

Rucolapesto | Knusper Kapern | Amalfi Zitrone

2023 Weissburgunder trocken, Markus Schneider, Pfalz / 0,2l 10,00 / 0,75l 32,00

18,90

Frozen Burratino

Baby Burrata | gefrorene Späne von der Ur - Tomate | Basilikum | Pinienkerne

16,90

## Löffelfüllung

Zuckerschoten – Spinat - Cremesuppe

Gepimpt mit drei Riesengarnelen

7,90

12,90

Rustikale Tomatensuppe

Gepimpt mit drei Harissa Falafel



7,90

10,90

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu kennzeichnungspflichtigen

oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfite

## Unsere Treffpunkt Klassiker

<b>Ruhrpott Currywurst</b>	15,90
Fruchtige Tomaten – Curry Sauce   Landhausfritten   Schalotten   Röstzwiebeln	
<b>Black Angus Landhaus Rinderburger 180 gr</b>	18,90
Brioche   Whisky BBQ Creme   knuspriger Speck   Cheddar   Landhaus Fritten	
<b>Garnelen Pil Pil</b>	6 Stück 12,90 / 12 Stück 18,90
Olivenöl   Kräuter   Chili   Knoblauch   Baguette	
<b>New York Club Sandwich</b>	17,90
Gegrillte Hähnchenbrust   Spiegelei   knuspriger Speck   Landhaus Fritten	
<b>Heinz – Tomatenketchup oder Mayonnaise im Umweltfreundlichem Gläschen</b>	je 1,00

## Regional & Frisch & Bodenständig

<b>Geflügelschnitzel in Knusperpanade</b>	22,90
Tomatensalat   handgerührte Preiselbeeren   Röstkartoffeln	
<b>Kalbssteak de Paris</b>	27,90
Café de Paris Sauce   Blauschimmel- Birne   Kartoffelgratin 2022 Chardonnay Reserve trocken, Weingut Bretz, Rheinhessen 0,2l 9,00	
<b>Schmorfleisch in Meerrettichsauce</b>	25,90
Rindertafelspitz   Perlzwiebeln   Karotten   Meerrettichsauce   Salzkartoffeln	

## Fisch, Pasta und Me(h)er Salat

**Grätenfreie Filets von der Regenbogenforelle** 24,90

Zitronenbuttersauce | Cous Cous | Aubergine | Rosinen | Karotten

2023 Weissburgunder trocken, Weingut Markus Schneider / Pfalz 0,2l 10,00 / 0,75l 38,00

**Spaghetti Aglio e olio**

Olivenöl | Knoblauch | Parmesan | Chili | Parmesan

Dazu 1 halbes Dutzend Garnelen

2023 Gavotte Rosé trocken / Provence, Frankreich 0,2l € 12,00



16,90

23,90

**Gefüllte Riesengnocchi**

Tomate | Mozzarella | Spinatsauce | Pinienkerne



21,90

**Sommerbowl trifft Ananas vom Grill und Granatapfel - Vinaigrette**

Blattsalate | Tomate | Gurke | Oliven | Tomate | Pecannuss | Cous Cous

Dazu wählbar: ½ Dutzend gebratene Garnelen, in Kräuteröl geschwenkt,

oder Rinderstreifen ca 110 gr in Kräuterbutter geschwenkt

Drei Avocado Nuggets & 3 Harissa Falafel

oder ca 120 gr gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter



17,90

26,90

29,90

23,90

25,90

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Auf die Steaks fertig LOS...

**Filetsteak vom argentinischen Weiderind ca. 180 Gr.** 36,90

2018 Runner Red Duck, Vergenoegd, Stellenbosch, Südafrika 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

**Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200 Gr.** 27,90

2021 Lancatay, Malbec, Huarpe Wines, Argentinien 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

**Entrecote vom argentinischen Weiderind ca. 250 Gr.** 29,90

2020 Foxcon San Martin de Unx, D.O.Navarra, Spanien 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

**Norwegisches Lachskotelett vom Grill** 26,90

2023 Chardonnay \*\* trocken, Weingut Alexander Laible, Baden 0,75l 39,00

Zu allen gegrillten Steaks servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter, kleine Salatbowl und Landhaus – Fritten.

### Garstufen, damit wir alle die gleiche Sprache sprechen.

#### Deutsch

Blutig

Fast blutig

Rosa

Innen leicht rosa

#### Englisch

raw / blue

medium rare

medium

medium well

#### Französisch

bleu / cru

saignant

à point / anglaise

demi anglaise

## Süßes Happy End

### Mousse au chocolat Vegan Style

Marinierte Sommerkirschen | Löffelbiscuit



8,90

### Blaubeer – Amarettini Tarte

Schmandcreme | Granny Smith Sorbet

2018 Silvaner Eiswein Weingut Bretz, Rheinhessen / 0,1l 9,50



10,90

### Cremiges Mövenpick Eis Kaleidoskop

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Apfel

Dazu wählbar: Portion Sahne € 1,00 / heiße Kirschen € 2,90,

warme Zartbitterschokolade aus Valrhona 85% € 2,90 / Kirschwasser-Eierlikör € 2,90



je Kugel 2,90

## Genuss und Tradition

Calvados Chateau de Breuil VSOP

2 cl € 6,00

Grappa Nonino Merlot, Chardonnay, Moscato, Prosecco

2 cl € 4,00

Sarpa di poli BIG MAMA

2 cl € 7,00

Sarpa bedeutet im venezianischen Dialekt „Trester“. Sarpa di Poli wird aus dem Trester von 60% Merlot und 40 % Cabernet Sauvignon zu diesem ehrlichen, kraftvollen Grappa mit duftenden Noten von Kräutern, Minze und Rosen gebrannt.

Sarpa di Poli ORO BIG MAMA

2 cl € 7,00

Reift man den jungen Sarpa di Poli vier Jahre im Eichenholzfass, so entfaltet er sich zu diesem vollmundigen Riserva mit köstlich vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille.

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.