

VORSPEISEN

48 Stunden gekochte Hühnersuppe 8.0

Kräftige, langsam gezogene Brühe mit zartem Hühnerfleisch, knuspriger Haut und einer feinen indonesischen Schärfe.

Baumüllers Graved Lachs 13.0

Von Hand gebeizter Lachs aus Wicke mit knackigem Apfel, Kräuteröl und milder Meerrettichcreme.

Gemüsetaler mit Feta und Joghurt 13.5

Hausgemachter Taler aus frischem Gemüse und würzigem Feta, dazu erfrischender Joghurt.

SALATE

Salatteller „Frisch vom Feld“ 11.0

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren

Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller +8.0

Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Ardeyer Landhähnchen +8.0

Wahlweise mit marinierten Roastbeefstreifen +11.0

Salat Gut Sternholz 16.5

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäsepralinen, Croûtons und Honig-Rosmarin-Dressing

Kleiner Beilagen-Salat 6.5

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren

Dressing: Honig-Rosmarin-Dressing, Honig-Dijonsenf-Dressing, Balsamico-Dressing

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingszwiebeln 14.5

Flammkuchen Graved Lachs mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingszwiebeln 17.5

Veganer Flammkuchen mit Knoblauchcreme, karamellisierten Zwiebeln, Shiitake, getrockneten Tomaten und Schnittlauch 14.5

HAUPTSPEISEN

Hähnchen Ramen 22.0

Aromatische Hühnerbrühe, sous-vide gegartes Maishähnchen, Ramen-Nudeln, wachswieches Bio-Ei, gerösteter Sesam und knackiges Gemüse.

Vegane Ramen 18.0

Kräftige Brühe aus Kombu und Gemüse, verfeinert mit Soja und Tahin, dazu Ramen-Nudeln, Shiitake, Tofu und Sesam.

Kavurma Fiyonk Pasta 14.0

Geröstete kleine Nudeln nach Emirs Kindheitsrezept, in Hühnerbrühe gegart und mit Butter und Knoblauch verfeinert, serviert mit erfrischendem Joghurt.

Rumpsteak (200 g) 34.0

Saftiges Rumpsteak mit Selleriepüree, Karottenstiften, kräftiger Bierjus und knusprigem Knoblauch.

Dorade Royale 24.0

Gebratenes Doradenfilet mit Erbsenpüree, Limette, Daikon-Rettich und feiner indonesischer Schärfe.

Brioche-Sandwich mit Pulled Pork 20.0

Langsam geschmortes Pulled Pork auf buttrigem Brioche mit karamellisierten Zwiebeln, eingelegter Gurke, Daikon-Rettich und süß-saurer Mayonnaise.

DESSERT

Riz au Lait Brûlée 6.0

Cremiger Milchreis mit Tahiti-Vanille, knusprig karamellisiert.

Schokoladenfondant mit Banane 9.0

Warmer Schokoladenfondant mit Vanilleeis und dreierlei Banane.

Waffel mit Puderzucker 4.5

Wahlweise mit heißer Kirschgrütze 1.5

Wahlweise mit Sahne 0.5

Wahlweise mit Vanille-Eis von Emilys Chocolaterie 2.5

Waffel Komplett 7.0

Waffeln
von 14
bis 17 Uhr

