



Vorspeisen

Zucchincarpaccio

mit confiierten Tomaten, gerösteten Wallnüssen, Hüttenkäse
und Pflücksalat (vegan möglich: ohne Hüttenkäse)

13,10

Karotten-Kokos-Cappuccino (vegan)

mit Zwergorangen

7,20

Antipasti Variation

mit mariniertem mediterranem Gemüse, Speckdatteln, Räucherlachs,
Parmaschinken, Käse und Bruschetta

9,90

Rindercarpaccio klassisch

hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, gewürzt mit Balsamico, Oli-
venöl, Salz und Pfeffer, getoppt mit Parmesanobel und Pinienkernen

14,90

Burrata

mit aromatisierten Cherrytomaten, Parmaschinken-Chips
und Rucola-Pesto

16,10



Lachs-Crépinette

mit gepickelten Gurken, Dill und Meerrettich

13,60

Bruschetta Classica

mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

7,10

Bruschetta Avocado (vegan)

mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Zitrone

7,30

Extras

Dips des Hauses

Kräuterpesto:	3,20
Aioli:	3,20
Zwiebeldip:	3,20
Dip des Tages:	3,20

Selbstgemachtes Brot an diversen Dips

7,50



Salate

Sommerlicher Pflücksalat (vegan)

mit geröstetem Blumenkohl, Pinienkernen, Beeren
und fruchtigem Himbeer-Granatapfeldressing

13,10

wahlweise mit:

Lachsfilet: zzgl. 8,90 (100 g.)

Hähnchenbrustfilet: zzgl. 4,80 (100 g.)

Garnelen: zzgl. 7,60 (100 g.)

*zu unseren Vorspeisen und Salaten servieren wir selbstgemachtes Brot à la Daniel

Hauptspeisen

Vegane Pasta Alfredo

mit Blumenkohlcreme, Walnüssen und Tomaten

15,10

Tagliatelle

mit Champignons und grünen Bohnen in einer leichten Kalbsvelouté

(vegan möglich: dann ohne Kalbsvelouté)

16,60

Risotto

mit grünem Spargel und Garnelen, (vegan möglich: dann ohne Garnelen)

abgerundet mit kräftigem Krustentierfond

17,30



Gezupftes Hähnchenrisotto

mit Brokkoli, getoppt mit frittiertem Rucola

16,40

Klassisches Wiener Schnitzel

mit Sardellen, Kapern und Bratkartoffelsalat

23,60

Zarte Ochsenbäckchen

in eigener Soße mit gebackenen Speckbohnen und Süßkartoffelpüree

25,80

Burgermeister

mit Speck, Röstzwiebel, Cheddar-Soße, Jalapeños auf Salatbett

16,60

Magdeburger Bötelburger

im kernigen Burger Brötchen (selbstgemacht),

mit knackigem Weißkrautsalat und Senf-Dip

16,20

Jackfruit Burger (vegan)

mit Blattsalat, Guacamole, roten Zwiebeln und Tomate

17,10

Saftig gebratene Leber à la Daniel's

mit gebratenen Zwiebelringen & saisonalen Beilagen

14,10



Gegrillte Medaillons vom Schweinlendchen
mit geschmorrttem Fenchel, Cherrytomaten
und gebackenem Selleriepüree
20,70

Ossobuco
auf cremiger Parmesanpolenta,
mit Bundmöhren und feiner Schmorbratensoße
26,90

Rosa gebratenes Lammfilet
im Tramezzini-Mantel
auf geschwenkten Pappardelle
28,90

Hähnchenbrust-Piccata
mit Pfannengemüse und Parmesan-Drillingen
18,90

Ribeye Steak gegrillt
mit grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter
33,80

Glasig gebratenes Steinbeißerfilet
mit Ratatouille, cremigem Maisbrei und Kräuteröl
22,80

Kross gebratenes Lachsfilet
mit Pfannengemüse und Parmesan-Drillingen
25,60



Was Gutes für die Seele

Orangen-Panna cotta

mit Kompott aus Cranberries und Kumquats
5,90

New York Cheesecake

mit gewürzten Amarenakirschen
6,10

Schokoladenmousse-Törtchen

mit Bananenschicht und Vanille-Mandel-Crumble
6,90

Unsere wöchentlich wechselnden Tagesempfehlungen und Mittagsangebote aus Fleisch & Fisch, sowie veganen und vegetarischen Gerichten, sind abwechslungsreiche Ergänzungen zu unserer Speisekarte.

Für zusätzliche vegetarische oder vegane Wünsche sprechen Sie uns bitte an.
Unser Küchenteam bereitet gerne etwas Individuelles für Sie zu.



Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)



Peter Pan

Kinderschnitzel mit Pommes Frites (weiß/Rot)

11,90

Max und Moritz

Fischstäbchen mit Pommes Frites

7,20

Pinocchio

Nudeln mit Tomatensauce

6,90

Lucky Luke

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

7,90

Hotzenplotz

große Portion hausgemachte Pommes Frites mit viel Ketchup

5,90

