

Standardkarte

Suppe

“Tom Yam Kung”

Thailändische Geflügelbrühe mit Gemüse und Glasnudeln
5,90 €

Salate

Salat Geflügel-Nüßlein

Mischsalate der Saison | Hausdressing |
in Curry gebratene Nüsse und Rosinen | Hähnchenbruststreifen
13,90 €

* * *

Der kleine Beilagensalat

3,90 €

* * *

“Caesar-Salat”

Romana-Salat | Caesar-Dressing | Tomatenwürfel |
Sardellen | Knoblauchcroûtons | gebratener Speck | Parmesanspäne
klein 8,50 €
groß 10,50 €

wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen *plus* 5,00 €

5 Gambas *plus* 6,00 €

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguettebrot.

Tapas-Variationen

Tapas sind Appetithäppchen oder Vorspeisen, sie können eine ganze Mahlzeit bilden oder ein kleiner Imbiss sein!

Zu allen Tapas reichen wir Aioli, Sweet-Chillisaucе und 1 Port. Baguette

Spanische Oliven, grün und schwarz, in Kräuter und Knoblauch
3,90 €

Schafskäse in Pesto
5,10 €

Pimientos de Padrón – kleine grüne Paprikaschoten aus Galizien
6,20 €

Serrano Schinken mit Rucola und Parmesan
7,20 €

Marinierte Zucchini und Paprika
5,90 €

Papas Arrugadas – Meersalzkartöffelchen mit Tomaten-Mojo
5,90 €

Bruschetta mit Thunfisch und Zwiebeln
4,90 €

Bruschetta mit Tomatenconcassée und Basilikum
4,90 €

Gebratene Champignons mit Pinienkernen
5,90 €

Albondigas – Spanische Hackfleischbällchen in Tomatenrahm
5,90 €

Auf spanisch gegrillte Gambas in Knoblauch
8,20 €

Vegetarisches

Gebratene Linguini

indonesische Sojasauce | buntes Gemüse
11,90 €

Großer bunter Salatteller

Mischsalate der Saison | Hausdressing |
in Curry gebratene Nüsse | Rosinen | Champignons
11,50 €

Tapasteller

grüne & schwarze Oliven | Röstgemüse mit frischen Kräutern |
gebratene Champignons mit Pinenkernen |
Meersalzkartoffelchen mit Tomaten-Mojo |
Aioli | Sweet-Chillisaucе | 1 Port. Baguette
15,50 €

Vegan

Vikarus Burger

Selbstgebackenes Dinkelbrötchen | Bratling auf Soja Basis |
Tomate | Blattspinat | rote Zwiebel | Orangen-Senf-Sauce |
Süßkartoffel-Pommes-Frites
12,40 €

Hauptgänge

Chef's Krüstchen

Toast | frische Champignons in Rahm |
Schnitzel aus dem Schweinerücken | Spiegelei
kleiner Mischsalat der Saison
11,90 €

Filet vom Landschwein

Birnen-Senf-Sauce | Rösti | Tagesgemüse
½ Portion 15,50 €
18,70 €

Gebratene Linguini

indonesische Sojasauce | buntes Gemüse
mit marinierten Filetstreifen
15,90 €

Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten

Kartoffelgratin | Gurkensalat
½ Portion 13,50 €
17,90 €

Mixed-Grill vom Rind, Schwein und Huhn

Kräuterbutter | Pommes Frites |
kleiner Mischsalat der Saison
½ Portion 14,50 €
18,90 €

Bei Umbestellung auf Süßkartoffel-Pommes-Frites berechnen wir aufgrund des Mehraufwandes & des Wareneinsatzes 2,00 €.

Steaks aus Argentinien

Stellen Sie sich Ihr Steakgericht selbst zusammen:

Rumpsteak - mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack

200g – 15,90 €

250g – 19,60 €

300g – 23,40 €

Filetsteak - das zarteste Stück von der Rinderlende

200g – 21,00 €

250g – 26,50 €

300g – 32,00 €

Zu allen Steaks reichen wir selbst hergestellte Kräuterbutter.

Beilagen

Nur zu einem Hauptgericht erhältlich – ohne ein Hauptgericht werden
1,50 € Aufschlag pro Beilage berechnet.

Pommes Frites 3,00 €

Süßkartoffel-Pommes-Frites 4,90 €

Rösti 2,50 €

Kartoffelgratin 3,50 €

Beilagensalat 3,90 €

Tagesgemüse 3,00 €

Rahmsauce mit grünem Amazonaspfeffer 2,50 €

Sauce Béarnaise 2,50 €

Teriyakisauce 2,50 €

Steak Garstufen

englisch/stark blutig

medium rare/blutig

medium/rosa

medium well/leicht rosa

well done/grau

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille¹

6,90 €

* * *

Bourbon-Vanilleeis

wahlweise mit

warmer Schokoladensauce

6,30 €

heißen Himbeeren

6,90 €

* * *

Gemischtes Eis mit Sahne

4,50 €

¹ **Tahiti-Vanille:**

Tahiti-Vanille stammt wie der Name schon sagt von der Pazifik- bzw. Südseeinsel Tahiti. Die Schoten sind dicker und länger als die der Bourbon-Vanille, das Mark lässt sich allerdings etwas schwerer auskratzen. Das Aroma von Tahiti-Vanille ist etwas süßer und fruchtiger, bzw. blumiger als bei derer Verwandten aus dem indischen Ozean.

* * *

Genuss trotz Allergie und Unverträglichkeit!

Für Allergiker und Personen mit Unverträglichkeiten haben wir eine speziell gekennzeichnete Karte mit unseren Speisen und dessen ggf. allergenen Zutaten hinterlegt. Bitte sprechen Sie uns einfach an!

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.