

LUNCH GERICHTE

Brotvariationen

Wahl aus Braun- oder Weißbrot

VITAL

Belegt mit Käse, Tomaten, Gurke, gekochtem Ei und Schnittlauchrahmkäse

7,50

THUNFISCH

Thunfischsalat mit Bohnen, Tomaten, Kapern, Oliven und einem gekochten Ei

11,50

CARPACCIO VOM RIND

Serviert mit Pesto, Pinienkernen, reifem Gouda, frittierten Zwiebeln und Rucola

13,50

GERÄUCHERTER LACHS

Geräuchertes Lachsfilet mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Spargel

15,00

ZIEGENKÄSE

Lauwarmer Ziegenkäse mit gegrillter Paprika, Walnüssen, Rucola und Honig

15,00



SUPPEN

Klare gemüsesuppe  6,50
Gemüsebouillon mit gemischtem Gemüse

Tom kha kai 7,00
Thailändische Hühnersuppe aus Kokosmilch und Shiitake-Pilzen

Gebundene tomatensuppe 7,00
Mit Gemüse und Hackbällchen

Toastgerichte

Weißbrot

CLASSIC

Schinken und Käse mit Chillisauce

7,50

ITALIEN

Mozzarella, Tomate, Salami und Tapenade

7,50

VITAL

Dinkelbrot mit gebratenem Gemüse und Käse

8,00

STEAK

Rindfleisch mit Cheddar, kleingehackten Zwiebeln und Jalapeno

9,50

Salate

AVOCADO - ERDBEERE

Avocado, Erdbeeren, sonnengereifte Tomaten, Mango und Koriander

14,50

ZIEGENKÄSE

Gegrillte Paprika, Haselnüsse, getrocknete Aprikosen, Cranberrie-Passionsfrucht-Dressing

15,00

CAESAR SALAT

Römersalat mit Caesardressing, serviert mit Hähnchen, Cherrytomaten, Croutons, Parmesankäse, gebratenem Speck und gekochtem Ei

15,00

FLUSSKREBS UND GAMBA

Flusskrebsküchlein und Gamba, serviert auf einem Mesclunsalat mit Mangostücken, Tomaten und Parmesankäse, dazu ein Thousand Island Dressing

17,50

DARF ES ETWAS WENIGER SEIN?

Für einen kleinen Salat zahlen Sie € 2,50 weniger.

Strammer Max/Omelette

Wahl aus Braun- oder Weißbrot

STRAMMER MAX

Drei Eier und Wahl aus Schinken, Käse, Roastbeef und Tomate

9,50

OMELETTE

Rührei und Zusätze nach Wahl:

 Naturel 8,50

Schinken-Käse / oder Roastbeef 9,50

Bauernart mit Gemüse, Speck und Schinken 9,50

Geräucherter Lachs und Schnittlauch 10,50

DESSERTS

Dame blanche7,50

Vanilleeis mit Schokoladensauce, Mandeln und Sahne (für € 1,00 extra mit Eierlikör)

Valk Sorbet7,50

Sorbeteis mit frischen Früchten, übergossen mit Limonade und Sahnetopping

Erbeerbecher 8,50

Erdbeeren mit cremigem Joghurt, Erbeerkompott und Sahne

Schokotraum 8,00

Weißer und dunkler Schokoladenmousse mit Bonbonstücken und Schokoladenkuchen



'Empfehlung des Chefkochs'

BLACK ANGUS HAMBURGER

'Ein kräftiges Stück Burgerfleisch serviert in einem schwarzen Burgerbrötchen, das dem Gericht ein ganz besonderes Aussehen gibt!'

HAUPT SPEISEN

FLEISCHKROKETTE MIT BROT

Zwei Fleischkroketten mit Weiß- oder Graubrot und Senf

7,50

HOTDOG

Hotdog mit Knoblauch- und Schnittlauchcrème fraîche und Jalapeño, Chorizo und Weißkohl, serviert mit Pommes frites, BBQ-Sauce und Senf

9,00

GARNELEN-KROKETTEN

Wahl aus Weiß- und Graubrot, serviert mit Zitronenmayonnaise

10,50

12-STUNDEN

Drei Scheiben Brot belegt mit Krokette, Spiegelei und Carpaccio

12,50

FALAFEL

Frischer gemischter Salat, Bohnen mit Minze, Knoblauch und Koriander, serviert mit frittiertem Falafel und Zazikisauce

13,50

HÄHNCHENSCHENKELSATÉ

Hähnchenschenkelsaté übergossen mit Satesaucé und serviert mit einem knackigen Rohkostsalat, Atjar, Kroepoek und Pommes frites

17,50

BLACK ANGUS HAMBURGER


Ein kräftiges Stück Burgerfleisch serviert in einem schwarzen Burgerbrötchen, Salat, Käse, Chorizo, Quacamole, Jalapeño und Tomate, dazu Pommes frites.

18,00

LACHS

In Sesam paniertes Lachsfilet mit Sesamsauce, Spargel und Pommes frites

22,50

Gerichte die mit einem  markiert sind, sind vegetarische Gerichte. Sie haben eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an!