



# Gaumenfreuden

Öffnungszeiten

Mo-Fr 6:30 - 22:00 Uhr

Sa-So 7:00 - 22:00 Uhr

## Immer dabei

Frisch gebackenes Brot,  
hausgemache Butter  
kaltgepresstes Olivenöl Extra Virgine & Meer Salz

## Zu Beginn & Zwischendurch

Kleiner Saisonaler Salat mit Lukas Vinaigrette, Croutons & Pinienkernen	4.50
Sardische Vesperplatte mit Cotto Ghiotto, Salamino Tradizionale, Ziegen-Schafskäsevariation "Silvio Boi", Oliven & Brot	14.00
Großer Saisonaler Salat mit Lukas Vinaigrette, Croutons & Pinienkernen	8.50
- mit gebratener Hähnchenbrust	12.50
Tomate küsst Burrata Tomaten-Carpaccio, Tomatenmarmelade, Burrata & Basilikum	12.50
Klassische Aioli mit sardischen Oliven und Haus Brot	6.50
Selbstgebeizter Lachs „à la Fritz“ mit Guacomole, Honig, Pastinaken Püree & Granatapfelkernen	14.50

## Suppenküche

Tomaten-Kokos-Curry-Suppe (vegan) 6.50

## Selbstgemachte Pasta

Kalbsravioli  
in Salzeibutter 9.50

Ravioli vom Steinpilz  
mit Weißwein Velouté 9.50

Trüffel-Ricottaravioli  
in Nußbutterschaum 9.50

## Kids Corner

Tagliatelle  
mit Gemüsebolognese 8.50

Hähnchenschnitzel  
mit Pommes de Frites 9.50

## Sattmacher

Klassisches Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat „à la Fritz“	22.00
Graupen Risotto (vegan) mit knackigem Mangold & schwarzem Knoblauch -mit Schafskäse gratiniert	15.00 17.50
Tranche vom gebratenen Lachsfilet mit knusprigem Graupenpuffer, glasierten Zuckerschoten, & Schaum vom schwarzen Knoblauch	22.00

## Sous Vide Welt

(bei Niedertemperatur im eigenen Saft gegart mit  
einer leicht rauchigen Note)

Kotelett vom ungarischen Mangalica Schwein	28.00
Suprême vom französischen Maishähnchen	19.00
Entrecôte vom argentinischen Rind „Dry aged“	29.00

## dazu servieren wir:

Hausgemachtes Pflaumen-Zwiebel-Chutney;  
knackigen Blattsalat mit Lukas Vinaigrette;  
Trüffel Pommes de Frites oder  
cremigen Kartoffelgratin

# Süßes & Feines

verschiedene selbstgemachte Tartes	3.00 3.50
Blechkuchen	2.50
Pralinen	0.80
Bio vegane Pralinen	1.00
Waffel mit Puderzucker	2.90
Waffel mit Sahne	3.40
Waffel mit Sahne und Kirschen	3.80
Kugel Vanille Eis	0.80
Schokoladen Himbeervariation Weiße Schokoladenmousse, „Herbeder“ Schokoladenkuchen, Himbeersorbet, frische & knusprige Himbeeren	11.00
Orangentiramisu im Glas mit in Rum gelierten Orangenfilets	7.50
Ziegen- & Schafskäsebrett „Silvio Boi“ mit Nüssen, Weintrauben & Pflaumen-Zwiebel-Chutney	11.00