

Soul Food seit 1810

S

wie bei Oma Lore

Wir kochen gerne saisonal und versuchen immer klassische deutsche Küche mit modernen Ideen zu kombinieren. Unser Haus hat schon viele Zeiten gesehen, schön dass Du da bist und »das Heute« mit uns erlebst.



Vegan Wonder

Kartoffelbratling mit Tomatenragout und mediterranem Grillgemüse • 21,0

Bärenfang

gebratenes Seehechtfilet mit Kräuter-Kartoffel-Topping, mediterranem Tomatenragout und Grillgemüse • 28,0



Gemüsesalat Summertime

mediterraner Gemüsesalat mit buntem Sommergemüse und Kräuter-Mandel-Topping • 13,5

... dazu ein Topping!



Falafel • 4,5



Burrata • 6,0

kalter Roastbeef
Aufschnitt • 10,5

gebratene
Garnelen • 8,5

Roastbeef

kalt aufgeschnitten, mit rustikalen Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Salatbouquet und Remouladensauce • 23,5



BBQ Spareribs

auf dem Holzbrett mit rustikalen Fritten, Salatbouquet und Mojo Verde • 23,5



Tagliatelle

mit Tomatenragout, mediterranem Gemüse, Schmortomaten und Mojo Verde • 15,9

EAT PASTA
RIDE FASTA

... dazu ein Topping!



Pikante Garnelen,
gebraten • 6,5

Burrata • 6,0

Saftiges Maishähnchen,
gebraten • 11,5

EAT PASTA
RIDE FASTA

Habt ihr Allergien oder Unverträglichkeiten?

Scannt den QR-Code auf der letzten Seite oder sprecht uns gerne an.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



VEGAN



VEGETARISCH

