



SOMMERKARTE

VORSPEISEN DER SAISON

BRUSCHETTA

würzig, saftig, knoblauchig, mit Parmesan und Rauke

7.50

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

cremig, mit Kokosmilch verfeinert

große Portion 6.50

kleine Portion 4.50

SALATE DER SAISON

GRILLGEMÜSE-SALAT MIT FETACREME

Blattsalate in Tomatenbalsamico mit gegrilltem
Gemüse, zitroniger Fetacreme und Knusperkernen

16.90

SOMMERSALAT

Blattsalate und Rohkostvielfalt in Tomaten-Balsamico
mit gerösteten Blumenkohl nuggets und Mojo Rojo

14.90

+ gratinierter Halloumi-Käse + 3.50

+ Rinderfiletstreifen + 5.90

VEGANES GERICHT DER SAISON

FUNKY FALAFEL

Kichererbsenbällchen mit Edamame und Kräutern in
einer Rote-Bete-Panade, dazu würzige Patatas
Bravas und scharfer Hausdip

12.50

HAUPTGERICHT DER SAISON

SCHARFES GERÄT

100 % Beefburger vom Highland Cattle aus Menslage
mit Salat, Chili-Cheese Sauce, knusprigen Nachos
und Jalapenos;
serviert mit würzigen Patatas Bravas und scharfem
Hausdip

19.50

Auch mit fleischlosem Patty möglich!

DESSERTS DER SAISON

HEIMATSCHMARRN

mit Puderzucker und gerösteten Mandeln

4.50

+ frische Erdbeeren + 2.90

+ 1 Kugel Vanilleeis + 1.50

MARINIERTE ERBEEREN MIT VANILLEEIS

mit Apfelbalsam und Basilikum

7.90





KLEINIGKEITEN

LANGOS

Teigfladen, belegt mit Sauerrahm und buntem Gemüse unter frisch geriebenem Gouda

8.50

gebratene Speckwürfel dazu

+ 1.50

KNOBIBÄLLE

Teigbällchen, Knoblauchöl, echter Parmesan, Petersilie

5.00

Kräuterdip dazu

+1.00

SALATE

HERBSTSALAT

gemischte Blattsalate, Rohkostvielfalt, Schafskäse im Schinkenmantel gebraten, Walnüsse, Lavendelhonigdressing

14.90

GEBACKENER CAMEMBERT

mit kleinem Blattsalat, Rohkostvielfalt, Preiselbeeren und Preiselbeervinaigrette

12.90

ROTE BEETE-SALAT

gemischte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rohkostvielfalt, Walnüssen und Apfel an Ingwer-Orangendressing

17.50

VEGANE BOWL

Salate, Rote Bete, Couscous, gegrillte Möhrchen, Zucchini, Weißkraut, Tomate, Knusperkerne und Kichererbsendip, bunt angerichtet

15.90

MINIHAHL FÜR KINDER

Nudeln in Tomatensauce  4.90

Minischnitzel oder Fisch-Ecken im Teigmantel

dazu Fritten und Möhrchen 6.90

Räuberteller (nimm dir was vom Tischnachbarn) 0.00

Vanilleeis mit Topping ab 1.50





DIE FREUDE DER WAHL - ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

HAUPTKOMPONENTEN

BEEFBURGER

REGIONAL

EMPFEHLUNG!

Mit 100 % Rindfleisch vom Hof `Highland Cattle of Castle` in Menslage. Garantiert ganzjährige Weidehaltung und Kälberaufzucht beim Muttertier. mit Salat, hausgemachter Burgersauce, frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln im Briochebrötchen

14.90

als Cheeseburger mit Cheddar

16.90

BURGER FLEISCHLOS



SCHMECKT WIE FLEISCH!

Veganer Patty, Salat, hausgemachte Burgersauce, Tomate, Gurke und Zwiebeln im Briochebrötchen

12.50

als Cheeseburger mit Cheddar

14.50

BURGER VEGETARISCH



hausgemachte bunte Gemüsebulette, Tomate, Salat, Curry-Mangodip, auf Briochebrötchen

11.50

SCHNITZEL

frischer Schweinelachs, paniert in knusprigem Pankomehl

11.50

RUMPSTEAK

aus dem Roastbeef, gewürzt mit grobem Meersalz und buntem Pfeffer

ca 250 g Rohgewicht

19.90

ca 350 g Rohgewicht

25.90

BEILAGEN

FRITTEN

3.50

SÜSSKARTOFFELFRITTEN

4.90

RÖSTKARTOFFELN

4.90

mit Speck und Zwiebeln

BEILAGENSALAT

5.90

BUNTES PFANNENGEMÜSE

5.90

SAUCEN, DIPS UND MEHR

CHAMPIGNONRAHM

PAPRIKASAUCE

WHISKEYZWIEBELN

je 3.50

KRÄUTERBUTTER

CURRY-MANGO-DIP

KRÄUTERDIP

KNOBIMAJO

VEGANE MAJO

je 1.00

MAJO, KETCHUP, SENF

je 0.70

