

Empfehlung

SMOKED BISONFLANKSTEAK • 36

gewürzt mit hauseigenem Wiesenheusalz. Dazu gibt es homemade Bio-Heu-Butter, hausgemachtes Kartoffel Soufflé und Beilagensalat.^{C.G}

Lieber Heu auf dem Teller als "Stroh im Kopf".

Das unter der Gloche mit Heu gesmokte Bisonflanksteak stammt aus Bisonherden, die in der nordamerikanischen Prärie grasen.

Hier findet der Bison bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien, die seinem Fleisch einen frischen, würzigen Geschmack verleihen.

Freilandhaltung und eine ökologische Ernährung der Wildtiere sind ein Muss.

NICE TO KNOW:

Die Tiere, können bis zu 1,2 Tonnen schwer werden und 50 km/h erreichen.

Wenig Fett, wenig Cholesterin, reich an Protein, Eisen, Selen und Zink.



VORSPEISEN

KALTER SOMMERGENUSS · 6,5 
Efrischendes Gurkensüppchen mit Dill und Petersilie

BRUSCHETTA · 6,8 
mit hausgemachtem Basilikum Pesto und Tomate/Mozzarella ^{A1,G}

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN · 21
auf cremigem Erbsenpüree, Granatapfelkerne, explodierte Kapern, Prosecco Schaum ^G

OKTOPUS CARPACCIO · 18
an einer Oliven-Zitrus-Emulsion, Rucola

FLAMBIERTE GARNELEN · 16
mit hausgemachter Aioli, eingelegten Oliven und Ciabatta ^{A1,C,G}

SALATE

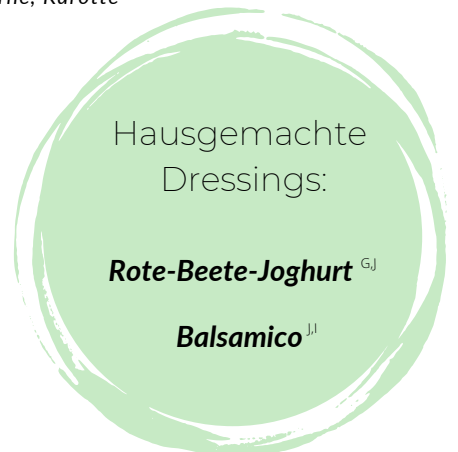
CALEO SALAT · 9,9 € 
Wald- und Wiesensalat, Kirschtomaten, rote Beete, Pinienkerne, Karotte

mit gratiniertem Ziegenkäse · 14,9 € 
mit Garnelen (6 Stk) · 16,9 €

Hausgemachte
Dressings:

Rote-Beete-Joghurt ^{G,J}

Balsamico ^{J,I}



BURGER

VEGGIE ZIEGE · 15



Handpanierter Ziegenkäse im Haferflocken Bun, knackiger Salat, Cranberrys,
hausgemachte Espresso-Kirsch-Sauce ^{A1,G,7}

ZEBRA BBQ · 19

Zebra Patty (99,4 %) im Burger Bun, Salat, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln,
hausgemachte Mayonnaise und Dunkelbier-BBQ Sauce ^{A1,G,J}

SPICY WAGYU · 22

Wagyu Patty (99,4 %) im Burger Bun, Salat, Tomate, Zwiebeln,
milde Chilli-Sauce, Jalapeños und Cheddarkäse ^{A1,G,J}

UPGRADES

Pommes Frites	4
Süßkartoffelpommes	5
Beilagensalat	4,2
Sesamkartoffeln	5,2
Zwiebelcrossies	5
Kartoffelsalat	4,8

DIPS

Mayonnaise	1,2
Ketchup	1,2
Sour Cream	2
Trüffeldip	2,2

HAUPTGERICHTE

WILDE SAU · 20,5

Handpaniertes Schnitzel vom Wildschweinerücken | Champignonrahm | Pommes Frites ^{A1,CG}

CORDON BLEU · 24

vom Wildschweinerücken | Sauce Hollandaise | Pommes Frites | Beilagensalat ^{A1,CG}

STRAUSSENBRATWURST · 17,9

hausgemachter Kartoffelsalat | Beilagensalat ^{CG}

TOLLE KNOLLE · 16,9

Ofenkartoffel | Trüffelcreme | Dattel-Speck-Crunch | Lachs | Sauce Hollandaise

auch  möglich

KROKODILSTEAK · 26

Krokodil mit glasiertem Gemüse | Kartoffel-Sesam-Spalten | Lemongras-Curry-Sauce ^{A1,CG}

WACHTELGLÜCK · 24

Gebratene Wachtelbrust | schwarze Bulgur Linsen | Aprikose | Pfirsich | Amaretto | Meerrettich ^G



BÄRLAUCHRISOTTO · 16



mit einer Kugel Büffel Mozzarella, Rucola, Parmesan ^G



DESSERTS

TIRAMISU^{7.G} • 6,9

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE • 11,5

mit Casis Sorbet und Früchten^{C.G}

MATCHA PARFAIT • 9,9

mit ofenwarmen Schokoladenbrownies^{C.G}



FEINSTE KÄSEAUSSWAHL • 12,9

mit Espresso-Kirsch-Dip, Butter und Brot

KUCHENSPEZIALITÄTEN • AB 2,9

Entnehmen Sie unser Angebot der Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Servicepersonal