

SUPPEN 11:30 BIS 21:30 UHR

GRONINGER SENFSUPPE 9 (vegetarisch möglich)

Groninger Senfsuppe mit gebratenen Speckstreifen, jungem Lauch und Petersilie

GEMÜSEBRÜHE 8 (vegan)

Reichhaltige Gemüsebrühe mit einem Mix aus Erbsen und Bohnen, Petersilie und Frühlingszwiebeln

MITTAGSGERICHTE 11:30 BIS 17:00 UHR

CLUB SANDWICH 18

Brioche-Toast mit Hähnchenbrustfilet, Speck, gegrilltem Gemüse, Little Gem, sonnengetrockneter Tomate und Cheddar-Sauce. Serviert mit Gemüsechips und Salsa. *Lieber mit frischen Pommes? Aufpreis + 4*

HUMMUS 16 (vegan)

Schiacciata mit Hummus, Spargel, Radieschen, gegrilltem Gemüse, Spinat, Sprossen, Tomatencrunch und Bärlauchöl

EGGS BENEDICT 16

Brioche-Brötchen mit Räucherlachs, Spargel, pochiertem Ei, Spinat und Sauce Hollandaise

BAD NIEUWESCHANS 17

Braunes Mehrkornbrot mit Räucherlachs, hausgemachtem Thunfischsalat, Tomate, eingelegter roter Zwiebel und Wasabi-Mayonnaise

TOAST MIT GEMÜSE 16 (vegetarisch möglich)

Toast von Mehrkorn-Mühlenbrot mit Pesto, gegrilltem Gemüse, Brie und Bauernschinken

PINSA 17 11:30 BIS 21:30 UHR

Pinsa aus dem Ofen mit Basilikum-Pesto, Burrata, Serrano-Schinken, Kräuteröl und Rucola

SALATE 11:30 BIS 21:30 UHR

FISCH 21

Salat mit Räucherlachs, Garnelen, Spargel, eingelegte rote Zwiebeln, Wakame, Mais, Sonnenblumenkerne und Dill-Wasabi-Mayonnaise

SCHULTERFILET VOM RIND 20

Salat mit gebratenem Schulterfilet vom Rind in Streifen, Fenchel, Gurke, Little Gem, Tomate, Wasabi-Nüssen und Sesam-Soja-Dressing

ZIEGENKÄSE 19 (vegetarisch)

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, eingelegtem Radieschen, Gurke, Karotte, roter Zwiebel, Limette und einem Healthy-Crumble aus knusprigen Samen mit Goji-Beeren, Gewürzen und Shiso (japanisches Basilikum)

POKE BOWL 19 (vegan)

Sushi-Reis, Gurke, Karotte, Wakame, eingelegte rote Zwiebel, Avocado, Radieschen, Mix aus Erbsen und Bohnen, knusprige Kichererbsen und Sesam-Soja-Dressing. *Lieber mit Lachs oder gebratenen Schulterfilet-Streifen vom Rind? Aufpreis + 5*

Unsere Salate werden mit Brot und Kräuterbutter serviert. Lieber mit frischen Pommes frites? Aufpreis + 4 Glutenfreies Brot + 2

GERICHTE 11:30 BIS 21:30 UHR

GNOCCHI 21 (vegetarisch)

Gnocchi mit Burrata, Spinat, Spargel, Tomaten, Parmesanschaum, Tomatenstreuseln und Chiliöl

COQ AU VIN 24

Schmorgericht mit marinierten Hähnchenschenkeln, Kartoffelchen und Gemüse in Weißweinsauce. Serviert mit frischem Salat

RINDERSTEAK 28

Gebratenes Black-Angus-Rindersteak mit einer Kruste aus Zwiebel-Samen-Crumble und Sauce Béarnaise. Serviert mit saisonalem Gemüse und frischen Pommes mit Mayonnaise

LACHSFILET 28

Gebratenes Lachsfilet mit Aioli-Kräuterkruste. Serviert mit Petersilien Kartoffelchen und Gemüse der Saison

SOMMEREINTOPF 24 (vegetarisch)

Eintopf gefüllt mit Linsen, Paprika, Markerbsen, Zucchini und gerösteten Nüssen. Serviert mit Gurkendip, Paprikaöl und Gemüsechips

BLACK-ANGUS-BURGER 24 (vegan möglich)

Gebratener Black-Angus-Burger auf Briochebrötchen mit Salatmischung, Tomaten-Gurken-Relish, Cheddar, eingelegter Zwiebel, Bacon und frittierten Zwiebelringen. Serviert mit frischen Pommes frites und Mayonnaise

EIERSPEISEN 11:30 BIS 17:00 UHR

STRAMMER MAX 15

Mühlenbrot mit Bauernschinken, Käse und drei Spiegeleiern. Serviert mit Quinoasalat. *Lieber mit gebratener Speck? Aufpreis + 1*

STRAMMER MAX NACH BAUERNART 18

Mühlenbrot mit Hähnchenbrustfilet, gereiftem Käse, drei Spiegeleiern, Spargel und Mix aus Erbsen und Bohnen. Serviert mit Quinoasalat

DESSERTS 11:30 BIS 22:00 UHR

TRIFLE PFIRSICH UND APRIKOSE 10

Trifle aus Joghurt-Pfirsich-Eis, eingelegter Aprikose, Himbeer-Crumble, Mandeln und Rotfruchtschaum

CHEESECAKE 10

Kardamom-Cheesecake mit rotem Pfeffer, Beeren-Gel, Joghurteis, Lemon Curd und Crumble von rosa Pfeffer und Joghurt

SORBET 10

Sorbet aus Erdbeersahneis, Zitronensorbet, saisonalen Früchten, Kirschcoulis und Schlagsahne

GRANOLA BOWL 9

Granola Bowl mit cremigem Quark, Obst der Saison, Honig, Banane, Müsli, Maulbeeren und Kokos

Allergieën? Sagen Sie uns Bescheid. Wir helfen Ihnen gerne.

