



konzept

Unser neues gastronomisches Konzept basiert auf einer einfallsreichen Kochtechnik bei der einfache Zutaten in bester, - wann immer möglich Bio-Qualität - verwendet werden. Unkomplizierte Aromen zu herz-wärmenden Gerichten kombinieren und das im Einklang mit der Natur, regional, saisonal, nachhaltig.



idee

Kulinarik soll immer dem Genuß dienen Sie soll Freude bereiten und berühren, dabei aber unkompliziert sein.



Viel Vergnügen wünschen
Michaela und Boris Kaißer

menu.

Kleine Speisen- und Getränkekarte

mo. - sa. 16:30 - 19:30 Uhr

starter soup/salad

Gut gekühlte würzig scharfe Gazpacho	6
Büffelmozzarella auf Tomate und Ruccola	8

main course burgers/pasta

Klassik Beef Burger	10
Vintage Cheddar Cheese Burger	10
Guacamole Vegi Burger	10
Salsicca Burger Italo style	12
Surf and Turf Burger	12
Portion pommes frites	4
Spaghetti mit Wasabi-Kaviar-Dip	10
Riesen Fusilli mit veganer Bolognese	10
Pasta Mamma Isa mit Gamberoni	14

dessert sweet/cheese/digestif

Mini New York Cheesecake mit Beeren	6
Parmigiano Reggiano mit Feigensenf	8
Schwäbischer Whisky oder Alter Trester 4 cl.	6

drinks.

Perlenspiel

Secco weiß 0,1 l	6
Secco rose 0,1 l	6
Sundowner PETNAT white 0,33 l	8
Winzer Sekt weiß oder rose 0,1 l	6

Bierspezialitäten

Keller Pils naturtrüb 0,3 l	3
Kaiser Export 1881 0,5 l	4
Kumpf Hefeweizen hell 0,5 l	4
Kumpf Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	4

Weißwein Rose 0,2 l

Riesling	6
Grauburgunder	6
Gelber Muskateller	6
Spätburgunder Weißherbst	6

Rotwein 0,2 l

Spätburgunder	6
Lemberger	6
Samtrot	6
Muskattrollinger	6