

Vorspeise

Kleiner sommerlicher Beilagensalat* 5€

*Dressing zur Wahl: Thousand Island Dressing
French Dressing, Caesar-Dressing

Affinierter Weichkäse vom Käsesommelier 9€
Gereifter Weichkäse mit Martini, getoppt mit einem
fruchtigem hessischen Brotsalat von Trauben,
Spargel und Wildkräutern

Aus dem Fusion - Suppenkessel

Geröstete Blumenkohlcremesuppe mit Aloo Gobi 7€
Blumenkohl, Kartoffeln, Curry, Kokos und Tomaten

Maurischer Kikok Hähnchenkeulen Spieß 4€

Healthy and vital

Tabouleh von Linsen 15€
Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurke,
Minze, Petersilie, Limette

Caesar Salat 15€
Römersalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln,
gehobelter Grana Padano,
Croutons, Caesar-Dressing

Wahlweise mit:

- mit Rindersteakstreifen Bulgogi 6€
- Maurischer Kikok Hähnchenkeulen Spieß 4€

Hauptwerk

Ein paar Wildbratwürste natur		12€
mit originaler Hamburger Currywurstsauce		14€
Schnitzel vom Landschwein		14€
Cordon Bleu vom Landschwein		16€
2 Schaschlik Spieße		16€
vom der Kikok Hähnchenkeule		
Planted based Steak		17€
Kap - Seehecht Rückenfilet		22€
auf der Haut gebraten in Zitronenöl mit Aromaten		
Gegrilltes Rinderfilet	200 g	32€
	300 g	42€

Beilagen zum Hauptwerk

Kartoffelgratin Tiroler Art	4€
mit Tomate und Pesto	
bunter Kartoffelsalat	4€
Pasta Strozzapreti mit Olivenöl	3€
Pommes Frites	4€
Planted based schwäbische Kräuterspätzle	4€
Gebratene Wald- und Wiesenpilzen mit Frühlauch	5€
Wirsing mit Tomate, Pinienkernen	4€
Sommerliches Ofengemüse	5€

Saucen zum Hauptwerk

Prosecco Meerrettich Rahmsauce	3€
Pfeffersauce mit Metaxa	3€
Champignon-Rahmsauce	3€
Tomatensauce nach Schaschlik - Art	3€
Sauce Béarnaise	3€

Burger

Dry Age Beef Burger**	24€
Dry Age Beef Patty, Brioche Bun, Rauke, regionaler Käse, Tomate, Zwiebeln, Kartoffelrösti, Pastrami	
Koreanischer Kimchi Burger**	22€
Kimchi Kohl - Patty, Brioche Bun, Rauke, Kimchi, Tomate, Zwiebeln, Gurke Kartoffelrösti, Avocado	
**Burger-Saucen zur Wahl:	Joghurt-Pfeffer-BBQ-Sauce BBQ - Dip Bulgogi - Mayonnaisencreme

Pasta

Strozzapreti mit Pilzen, Wirsing, Zwiebeln	15€
Kirschtomaten, Pinienkerne, wahlweise mit:	
- Grana Padano	
- Parmesan Alternative	

Indisches Curry

Aloo Gobi	17€
Kartoffeln, Blumenkohl, Zwiebeln, Kurkuma, Kreuzkümmel Knoblauch, Koriander, Frühlingszwiebeln, Kokos	

Dessert

Ofenfrische Apfeltarte mit Calvados	9€
Mascarponecreme und Beeren	
Geeister Burger	11€
Softeis - Patty, süßer Hefe-Bun, Obst, Schokoladensauce Karamellcrunch, und Minze Vanille Karamell oder Stracciatella oder Erdbeere	
Käseteller	18€
Erlesene Käseauswahl vom Käsesommelier Feigensenfsauce, Trauben, Butter, Landbrot	

Speisenkarte – Glossar

Thousand Island Dressing

Ein traditionelles Dressing aus den Vereinigten Staat, die Basiszutaten sind Mayonnaise, Tomatenmark und Saft von Gewürzgurken, abgerundet wird das Dressing mit Orangensaft, Paprikapulver, Senf, Gewürze, Worcestersauce und Öle.

Affinieren

Bedeutet das Käse nach seiner Herstellung von einen Käsesommelier mit Gewürzen, Aromen oder Edelbrände eingerieben wird, und weiter in einer speziellen Reiferaum, weiter gereift wird. Durch das Einreiben erhält der Käse ein ganze individuelle und spezielle Geschmacksaromatik.

Fusion Speisen / Fusion Küche

Fusion bedeutet eine Kombination aus verschiedenen Einflüssen von Esskulturen oder Kochkünsten, sowie eine Kreuzung von Regional- und Nationalküchen. Typische Vermischung ist teilweise Asien und Europa oder afrikanische Gerichte kombiniert mit skandinavische.

Die Basis ist Regionale Produkte mit einem Hauch der Ferne zu versehen in Symbiose mit Gewürzen, Kräutern und Garmethoden.

Aloo Gobi

Das Nationalgericht Indiens, es ist ein typisches Curry von Kartoffeln und Blumenkohl, abgerundet mit dessen hiesigen Gewürzen, Kokosmilch und Kräutern.

Tabouleh von der Linse

Klassischerweise ein Salat basierend auf Hartweizengrieß, aus den arabischen Regionen. Die Hauptdarsteller neben den gerollten Hartweizengrieß sind, Minze, Petersilie, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln kombiniert mit einem Dressing von Zitronensaft und Olivenöl, teilweise mit einem Touch Schärfe.

Bulgogi

die wörtliche Übersetzung ist in etwa "Feuerfleisch", ein typisches Gericht der koreanischen Küche. Die Bedeutung zieht nicht auf Chili und Schärfe ab, sondern weil es eigentlich über dem offenen Feuer gegart wird.

Das Fleisch wird meistens mit folgenden Zutaten mariniert; Sojasauce, Zucker, Frühlingszwiebeln, geröstetes Sesamöl, Knoblauch und einige andere Gewürze und Kräuter.

Maurische Spieße

Maurische Fleischspieße entstanden in maurische Herrschaft über Spaniens, da die Mauren viele heimische Gewürze und Zutaten aus Nordafrika mitbrachten. Die Fleischstücke werden mariniert, ganz klassisch mit; Kreuzkümmel, Paprika, Koriander, Knoblauch, Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl.

Planted based

ist ein Begriff und Definition, für eine rein pflanzliche Speisenauswahl, inkl. Der Zubereitung, aber auch Vermeidung von Kreuzkontamination zu tierischen Produkten.

Kap - Seehecht

Ist ein Salzwasserfisch, der in den Regionen, um das Kap der Guten Hoffnung anzutreffen ist. Von Namibia vorbei an Südafrika bis hin zur Provinz KwaZulu - Natal, also in den südlichsten Angola- über Kap-, südlicher nach den Agulhas-, bis wieder Hoch zum südlichsten Natal-Becken.

Strozzapreti

ist ein Nudelform, übersetzt bedeutet es Krawattenform

Sauce Béarnaise

ist eine Ableitung der bekannten Sauce Hollandaise, d.h. eine Sauce Hollandaise wird zu einer Sauce Béarnaise, wenn folge Zutaten hinzukommen, Estragon, Kerbel und Cayennepfeffer

Dry Age

wird meistens mit Rindfleisch praktiziert. Das Fleisch häufig im Ganzen mit Knochenanteil, wird kontrolliert in einen Reifeschrank gereift, bzw. gealtert, dieses hat zur Folge, das Wasser verdunstet und das Stück Fleisch dadurch mehr Aroma und Intensivität erhält.

Pastrami

Hat seinen Ursprung in den Vereinigten Staaten, zu den ersten Zeiten der BBQ-Szene. Das Rindfleisch wird erst gepökelt, meistens durch eine Trockenpökellung, anschließend warm bei niedriger Temperatur geräuchert.

Kimchi

Fermentierte Kohl oder Gemüse, meist mit Chili und Kräutern, hat seinen Ursprung aus den asiatischen Ländern.

Dulse

Ist eine Marinealge, eine Rotalge, mit vielen Antioxydanzen, wenn sie im trocknen Zustand in Öl angebraten wird, erhält sie ein leichtes Speckaroma, deswegen wird teilweise diese Alge auch Speckalge genannt.

Carne Salada

bedeutet übersetzt Salzfleisch und wurde damals meist auch Rindfleisch gemacht, Heutzutage werden auch andere Tiere zur Herstellung herangezogen, wie zum Beispiel kalbs- oder Wildfleisch. Die Fleischstücke werden in einer Gewürzmischung mit viel Salz und Zucker, nebst anderen Zutaten eingelegt. Das Salz und der Zucker entziehen dem Fleisch das Wasser, deswegen intensiviert sich der eigene Fleischgeschmack. Nach dem Beizen können die Fleischstücke roh, gekocht oder gebraten verzehrt werden.

Burrito

das Gericht stammt aus der mexikanischen Tex-Mex Küche. Es ist ein Weizentortilla gefüllte mit Hackfleisch, Bohnen, Tomaten und anderen Zutaten, serviert mit etwas angemachten Blattsalaten und Sour Creme

Wiener Fiakergoulash

wie der Name es schon richtig vermuten lässt, hat es seinen Ursprung in der Landeshauptstadt Österreichs. Es ist Variante des klassischen Gulaschs, doch es wird serviert mit einer Wurst, Spiegelei und eingelegten Gurken.

Ragù alla Bolognese

Der Unterschied von Ragù und Gulasch liegt darin, dass beim Gulasch das Fleisch erst nach dem Anbraten der Zwiebeln hinzugegeben wird, also gekocht wird ohne Anbraten. Bei einem Ragù wird erst das Fleisch angebraten, durch die Röststoffe erhält die Sauce eine dunklere Farbe. Bei diesem Gericht handelt es sich umgangssprachlich auch Sauce Bolognese.

Konfieren

Lebensmittel in eigenem Fett bei niedriger Temperatur gegart. Lebensmittel, die kein eigenes Fett haben, werden diese in viel aromatisiertem Öl/Fett bei niedriger Temperatur gegart.

Foyot Art

Fleischgerichte werden mit der typischen Foyot Sauce serviert. Foyot Sauce ist eine Ableitung der Sauce Bèarnaise. Die Berner Sauce wird abgerundet mit Kalbsjus (braune Grundsauce)