

## Vorspeisen

### **Spanisches Trio - 11,00€**

Manchego, Marinierte Oliven,  
Steinofenbaguette, Knoblauchmayo



### **Vitello Tonnato - 15,00€**

Thunfischcreme, Kapernäpfel, Kalbsfleisch

### **5 Gegrillte Garnelen -14,00€**

Kräuter-Knoblauchsud, Steinofenbaguette

### **Rindercarpaccio - 15,00€**

Balsamico, Wildkräuter, Steinofenbaguette

### **Handkäs - 9,50€**

Musik, Kümmel, Bauernbrot, Butter



### **Vorspeisenvariation ab 4 - 13,50€ p.P**

Oliven, Garnelen, Manchego, Vitello Tonnato,  
Chicken Nuggets, Knobimayo, Hausdips, Schinken  
Steinofenbaguette, Tagessuppenshot

## Special

### **Shortribs vom Rind - 38,00€**

Sous-vide gegarte Rinderrippen mit  
Grillgemüse und Fries  
Gewicht ca. 750g, Garzeit ca. 30 min

## Aus dem Meer

### **Rotbarschfilet- 26,00€**

Reis, Grillgemüse, Weißwein-Dill-Sauce

### **Lachsfilet an Salat - 22,00€**

Gebraten; wahlweise mit Balsamico, Limette  
Joghurt oder Essig Öl Dressing

## Hauptgerichte

### **L&D Dry Aged Beef Burger - 19,90€**

180g Rinderpatty, Essiggurke,  
Schmorzwiebel, Cheddar, Burgersauce, Fries

### **L&D Veggie Burger - 16,00€**

Falafel-Patty, Avocadocreme, Parmesan  
Tomate, Rote Zwiebeln, Fries



### **Chicken Filet Nuggets- 17,90€**

Hausgemacht in Panko Panade mit  
Fries und Hausdip

### **Rumpsteak - 33,50€**

Grillgemüse, Fries, Cognac- Pfeffer-  
Sauce (Rohgewicht 250g)

### **Rumpsteak an Salat - 32,00€**

Kräuterbutter, Wahlweise mit Balsamico, Essig-  
Öl oder Limetten Joghurt Dressing  
(Rohgewicht 250g)

### **Surf and Turf +11,50€**

+5 gegrillte Garnelen zum Rumpsteak

Alle Gerichte mit Fries sind auf  
Wunsch auch mit Süßkartoffelpommes  
(+ 2,00 €) erhältlich.

Zu jedem Burger kann alternativ ein  
Beilagensalat gewählt werden.



## Salat

### Marktfrischer Blattsalat - 13,00€

Wildkräuter, Rohkost, Saatenmix, Salatmix,  
Steinofenbaguette

### Beilagensalat - 4,90€



### Dressings:

Limette Joghurt

Balsamico

Essig-Öl

## Bowl

### Crunchy Bowl - 16,50€

Kichererbsen, Edamame, Tomaten, Reis,  
Quinoa, Wildkräuter  
Sesam-Currypaste



### Crunchy Bowl Vegan - 16,50€

Kichererbsen, Edamame, Tomaten, Reis,  
Quinoa, Wildkräuter, Sojasauce



## Bowl- und Salat-Toppings

Chicken Filet Nuggets +6,90€

Falafelbällchen +5,50€



Gebraten Hähnchenbrust +6,00€

Gebratenen Champignons +4,90€

5 gegrillte Garnelen +11,50€



Dienstag bis Freitag 11:30-14:00 Uhr  
Mittagstisch mit täglich wechselndem Angebot



**Schokokuchen mit Vanilleeis - 8,90€**

Warmes Schokoküchlein an Vanilleeis und Waldbeeren

**Dessertgläschen - 8,90€**

mit Pflaume, Vanille, Schokocrumble und Salzkaramelleis

**Creme Brûlée - 7,00€**

Hausgemacht mit flambierten Rohrzucker

**Tartufo Pistacchio - 8,90€**

Halbgefrorene Eiskugel mit Pistazien und Schoko

**Affogato - 4,50€**

Vanilleeis mit Espresso



**KAFFEESPEZIALITÄTEN**

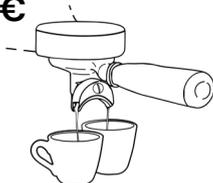
Cappuccino - 3,80€

Latte Macchiato - 4,50€

Cafe Creme - 3,50€

Espresso - 2,80€

Doppio - 3,90€



**DIGESTIF COCKTAILS**

Espresso Martini - 10,50€

White Russian - 10,50€

Butterscotch Sour - 10,50€

Pina Colada - 10,50€



**EDLE SPRITUOSEN**



Prinz Alte Marille - 3,80€

Prinz Alte Zwetschke - 3,80€

Prinz Alte Himbeere - 3,80€

Prinz Alte Haselnuss - 3,80€

Prinz Alte Williams Birne - 3,80€

Prinz Alte Kirsche - 3,80€

Ziegler Mirabelle - 8,50€

Ziegler Williams Christ - 8,50€

Ziegler Waldhimbeere - 8,50€

Ziegler Wildkirsch No.1 - 10,00€

**AUS DER REGION**

TanusTropfen Kräuterlikör - 3,80€