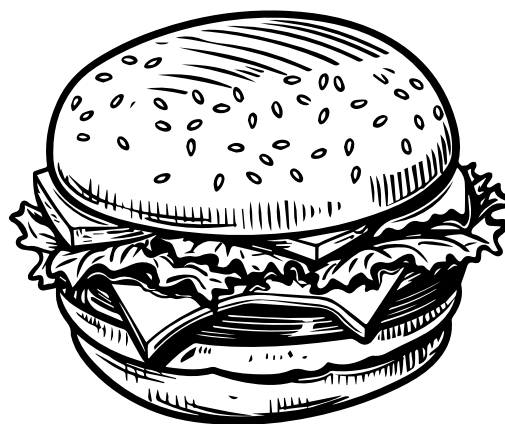




Vorspeisen

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 - 24,00€

Reis, Grillgemüse, Weißwein-Dill-Sauce

Hauptgerichte

L&D Dry Aged Beef Burger - 19,90€

180g Rinderpatty(rosa gebraten),
Essiggurke, Bacon,
Schmorzwiebel, Cheddar, Burgersauce, Fries

L&D Veggie Burger - 16,00€

Falafel-Patty, Avocadocreme, Parmesan,
Tomate, Rote Zwiebeln, Fries
auch als vegane Variante erhältlich



Chicken Filet Nuggets- 17,90€

Hausgemacht in Panko Panade mit
Fries und Hausdip

Rumpsteak - 29,90€

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

Rumpsteak an Salat - 29,00€

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 auch
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

Creme Brûlée - 7,00€

Hausgemacht
mit flambierten Rohrzucker

Cheesecake im Glas - 8,90€

Cheesecakecreme, Vollkornkeks,
Limette, Vanille, Himbeersauce,
Sazkaramelleis

Tartufo Pistacchio - 8,90€

Halbgefrorene Eiskugel mit Pistazien und
Schoko

Affogato - 4,50€

Vanilleeis mit Espresso



KAFFEESPEZIALITÄTEN

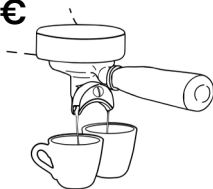
Cappuccino - 3,80€

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

TaunusTropfen Kräuterlikör - 3,80€