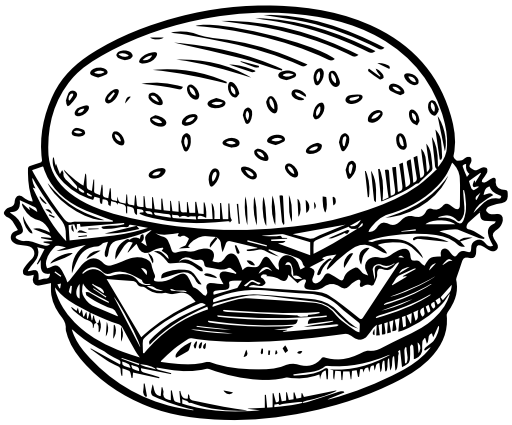
living dining



Vorspeisen

Spanisches Trio - 11,50€
Manchego, Marinierte Oliven,
Steinofenbaguette, Knoblauchmayo

Vitello Tonnato - 15,50€
Thunfischcreme, Kapernäpfel, Kalbsfleisch

5 Gegrillte Garnelen -14,90€
Kräuter-Knoblauchsud, Steinofenbaguette

Rindercarpaccio - 15,50€
Balsamico, Wildkräuter, Steinofenbaguette

Handkäs - 9,90€
Musik, Kümmel, Bauernbrot, Butter

Vorspeisenvariation ab 4 - 13,90€ 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 - 24,50€
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 - 16,90€
Falafel-Patty, Avocadocreme, Parmesan,
Tomate, Rote Zwiebeln, Fries
auch als vegane Variante erhätlich

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.

living dining

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€

Montag bis Freitag 11:30–14:00 Uhr
Mittagstisch mit täglich wechselndem Angebot

Jeden Sonntag Brunch von 10.00-14.00

living dining

Desserts

Schokokuchen mit Vanilleeis - 8,90€
Warmes Schokoküchlein an
Vanilleeis und Waldbeeren

Affogato - 4,90€
Vanilleeis mit Espresso

Creme Brûlée - 7,50€
Hausgemacht
mit flambiertem Rohrzucker

Tartufo Limoncello - 8,90€
Halbgefrorene Eiskugel mit
Limoncello(alkoholhaltig)

KAFFEESPEZIALITÄTEN

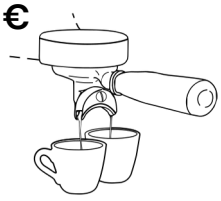
Cappuccino - 4,00€

Latte Macchiato - 4,90€

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€