

# GOLDEN TIMES

## VORSPEISEN | ZAUBERHAFTER START

### Hausgemachte Aioli

dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette 5,50 EUR

### Klare Brühe im Glas mit Highlights zum selbst mixen:

**Vegan** - mit pikanter Gemüseeinlage und Hefeklößchen mit Koriander  7,80 EUR

**Vegetarisch** - mit pikanter Gemüseeinlage, Eierstich & hausgemachte Hefeklößchen mit Koriander  8,50 EUR

**Komplett** - mit pikanter Gemüseeinlage, Eierstich und Würfel von der Entenbrust 8,50 EUR

### Gourmet-Käseteller

verschiedene hochwertige Käsesorten (Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse, uvm.) mit Olivensenf und Steinofen-Baguette 14,50 EUR

## SALATE | BÜHNE FREI FÜR BUNTES

*Die gesunde Basis unserer Salate besteht aus einem bunten Bouquet frischer, erlesener Pflücksalate, Tomaten, marinierten Gurken, Paprika und Möhren. Zu allen Salaten reichen wir frisches Brot.*

### Salat Akrobat

an Balsamico Dressing 9,50 EUR

### Salat Hula-Hoop

mit mariniertem Schafskäse an Balsamico Dressing 11,90 EUR

### SALAT Trapez

mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust an Balsamico Dressing 11,90 EUR

## HAUPTSPEISEN | KULINARISCHE TOP-ACTS

### Linguine an Basilikumpesto

mit geschmolzenen Tomaten, Oliven, Rucola, Pinienkernen und Grana Padano 13,90 EUR

### Linguine Mediterraner Art

mit Hähnchenbrust in Mojo-Rojo, Oliven, Rucola und Kirschtomaten 15,50 EUR

### Quinoa-Bohnen-Medaillon

an Kürbis-Kartoffel-Stampf und Rotkohl-Salat mit Möhren-Pastinaken-Chutney, dazu gegrillte Paprika und grüner Spargel mit veganer Chili-Mayonnaise 17,80 EUR

### Pulled Ginger Turkey

in BBQ-Sauce auf einem Serviettenknödel, an Rotkohl-Aprikosen-Salat und Kürbis-Kartoffel-Stampf mit Maronenmousse 19,50 EUR

### Mariniertes Lachsfilet

an Kürbis-Kartoffel-Stampf und gebackenem Lauch mit Apfel, dazu Schmorgurken und dänische Remoulade 19,50 EUR

### Erdnuss-Chili-Schnitzel vom Schweinelummer

mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem Sommergemüse und gebräunten Drillingen 19,80 EUR

### Filetpfanne Dreierlei

Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebräunten Drillingen und karamellisiertem Wintergemüse 20,90 EUR

### Filetpfanne vom Rind

Medaillons vom uruguayischen Rind (ca. 200g) mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebräunten Drillingen und karamellisiertem Wintergemüse 24,90 EUR

## KINDERGERICHTE (BIS 14 JAHRE) | KLEINE AKROBATEN

**Pasta**   
in fruchtiger Tomatensauce 7,00 EUR

**Hähnchenbruststeak**  
mit gebratenen Drillingen, wahlweise mit buntem Gemüse  
oder kleinem Salat, dazu Mayo & Ketchup 8,50 EUR

## DESSERT | DAS SÜSSE FINALE

**HURRA, unser hausgemachtes Eis ist wieder da!**   
2 Riesenkugeln Eis, mit Beeren bunt garniert  
- wahlweise Vanille und/oder Schokolade 6,90 EUR

**Bratapfelsorbet**   
auf kandierter Orange und Schokoladensoße mit  
Sternanis, mit Beeren bunt garniert 9,50 EUR

**Tannenhonig Eis aus eigener Herstellung**   
mit Lava Schokotörtchen und Bratapfelkompott 9,50 EUR

**Gourmet-Käseteller**  
verschiedene hochwertige Käsesorten  
*(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse, uvm.)*  
mit Olivensenf und Steinofen-Baguette 14,50 EUR

## SNACKS | KNABBEREIEN À LA VARIÉTÉ

**Nachos mit Salsa- oder Käsesauce**   
4,90 EUR

**Nachos mit Salsa- und Käsesauce**   
5,50 EUR

 pikant  vegan  vegetarisch *(Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab)*

## 3-GÄNGE-MENÜ | 35,- EUR

### VORSPEISE

**Klare Brühe im Glas mit Highlights zum selbst mixen:**

**Vegan** - mit pikanter Gemüseeinlage und  
Hefeklößchen mit Koriander 

**Vegetarisch** - mit pikanter Gemüseeinlage, Eierstich  
& hausgemachte Hefeklößchen mit Koriander 

**Komplett** - mit pikanter Gemüseeinlage, Eierstich  
und Würfel von der Entenbrust

### HAUPTSPEISE

**Pulled Ginger Turkey** in BBQ-Sauce auf einem Serviettenknödel, an  
Rotkohl-Aprikosen-Salat und Kürbis-Kartoffel-Stampf mit Maronenmousse

oder

**Mariniertes Lachsfilet** an Kürbis-Kartoffel-Stampf und gebackenem  
Lauch mit Apfel, dazu Schmorgurken und dänische Remoulade

oder

**Quinoa-Bohnen-Medaillon** an Kürbis-Kartoffel-Stampf und  
Rotkohl-Salat mit Möhren-Pastinaken-Chutney, dazu gegrillte  
Paprika und grüner Spargel mit veganer Chili-Mayonnaise 

### DESSERT

**Bratapfelsorbet** auf kandierter Orange und Schokoladensoße mit  
Sternanis, mit Beeren bunt garniert 

oder

**Tannenhonig Eis aus eigener Herstellung** mit Lava Schokotörtchen  
und Bratapfelkompott 