

SPEISEKARTE 3-GÄNGE-MENÜ



30 JAHRE

VARIÉTÉ

et cetera

SNACKS

KNABBEREIEN À LA VARIÉTÉ

Nachos mit Salsa- oder Käsesauce 5,50 EUR
(a, d, e, f, h, i, 1,2, 4, 7)

Nachos mit Salsa- und Käsesauce 5,90 EUR
(a, d, e, f, h, i, 1,2, 4, 7)

**WUN
DER
BOX**

„WUNDERBOX“ 7,50 EUR

In jeder Wunderbox steckt Spannung für Groß und Klein!

Freuen Sie sich auf etwas für den süßen Gaumen, sowie etwas zum Spielen oder ein Accessoire.

Lassen Sie sich überraschen!

VORSPEISEN

ZAUBERHAFTER START

Hausgemachte Aioli  5,90 EUR

dazu frischgebackenes
Steinofen-Baguette (a, d, i)

Kohlrabi-Carpaccio  9,50 EUR

an einem Bouquet von erlesenen
Blattsalaten mit Balsamico Dressing,
dazu fein abgeschmeckte Würfel
von der Roten-Beete (o, 1, 2, 6)

Vitello von der Pute 10,50 EUR

mit Thunfischcreme und Kapern an
einem Salatbouquet, dazu
frischgebackenes Steinofen-Baguette (a, b, d, i, o)


Gourmet-Käseteller  14,50 EUR

verschiedene hochwertige Käsesorten
(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse,
Kräuterhartkäse uvm.) mit Olivensenf
und Steinofen-Baguette (d, f, h, i, o, 12)

KINDERGERICHTE

KLEINE AKROBATEN

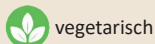
Nur für Kinder bis einschl. 14 Jahre! Zu jedem Kinder-
gericht gibt es ein et cetera Mal- & Rätselheft dazu!

Pasta  7,00 EUR

in fruchtiger Tomatensauce (e, i)

Hähnchenbruststeak 8,50 EUR

mit gebratenen Drillingen,
wahlweise mit buntem Gemüse
oder kleinem Salat, dazu Mayo
& Ketchup (a, d, e, i, o)





(Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab)

SALATE

BÜHNE FREI FÜR BUNTES

Die gesunde Basis unserer Salate besteht aus einem bunten Bouquet frischer, erlesener Pflücksalate, Tomaten, marinierten Gurken, Paprika und Möhren.


Salat Akrobat  10,50 EUR
an Balsamico Dressing,
dazu Steinofen-Baguette (i, o)

Salat Hula-Hoop  12,90 EUR
mit gebackenem Hirtenkäse
in Chili-Honig an Balsamico
Dressing, dazu Steinofen-Baguette (h, i, o)

Salat Trapez 12,90 EUR
mit Streifen von der gegrillten
Hähnchenbrust an Balsamico
Dressing, dazu Steinofen-Baguette (i, o)


HAUPTSPEISEN

KULINARISCHE TOP-ACTS

Spaghetti an Basilikumpesto
mit geschmolzenen Tomaten, Oliven,
Rucola und Pinienkernen (i, 12)  12,90 EUR

mit Grana Padano (d, i, 12)  13,90 EUR

Spaghetti Mediterraner Art 15,50 EUR
mit Hähnchenbrust in feuriger Mojo-Rojo,
Oliven, Rucola und Kirschtomaten (d, i, 12)

Gefüllte Brickteigtasche  18,50 EUR
mit Kürbis-Kartoffelstampf,
karamellisierten Zwiebeln
und würzigem Blattspinat,
dazu Rahmwirsing (e, i, p, 1)

Gegrillter Winterkabeljau 19,50 EUR

mit Kürbis-Kartoffelstampf an
Rahmwirsing, dazu ausgelassene
krosse Speckwürfel im Glas *(b, e, p, 1, 5, 6)*

**Erdnuss-Chili-Schnitzel vom
Schweinelummer** 19,80 EUR

mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem
Sommergemüse und gebräunten Drillingen *(a, d, e, h, i, p, 7)*

Geschmorte Rinderhüfte 20,50 EUR

an einer herzhaften Kirsch-Jus,
Kürbis-Kartoffelstampf und
hausgemachtem Apfel-Rotkraut *(e, p, 1)*


Filetpfanne Dreierlei 21,90 EUR

Medaillons vom Schwein, Hähnchen
und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße,
gebräunten Drillingen und karamellisiertem
Sommergemüse *(d, e, o)*

DESSERT

DAS SÜSSE FINALE

HURRA, unser hausgemachtes

Eis ist wieder da!  7,50 EUR

2 Riesenkugeln Eis, mit Beeren bunt
garniert - wahlweise Vanille und/oder Schokolade *(d, i, p)*

Weißer Schokoladen-Zimt Mousse  8,50 EUR

an Pflaumenchutney
und Spekulatiuscrunch,
bunt garniert mit Beeren *(i, p, 2, 11)*

Gourmet-Käseteller  14,50 EUR

verschiedene hochwertige Käsesorten
*(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse,
Kräuterhartkäse uvm.)* mit Olivensenf
und Steinofen-Baguette *(d, f, h, i, o, 12)*


3-GÄNGE-MENÜ

35,- EUR

Mit unserem 3-Gänge-Menü zaubert Ihnen unser Küchenteam zu jeder Show einen kulinarischen Top-Act - ein Erlebnis-Arrangement für alle Sinne!

Kombinieren Sie jetzt Ihr persönliches Wunschmenü:

VORSPEISE

Kohlrabi-Carpaccio an einem Bouquet von erlesenen Blattsalaten mit Balsamico Dressing, dazu fein abgeschmeckte Würfel von der Roten-Beete 

oder

Vitello von der Pute mit Thunfischcreme und Kapern an einem Salatbouquet, dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette


HAUPTSPEISE

Geschmorte Rinderhüfte an einer herzhaften Kirsch-Jus, Kürbis-Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfel-Rotkraut

oder

Gegrillter Winterkabeljau mit Kürbis-Kartoffelstampf an Rahmwirsing, dazu ausgelassene krosse Speckwürfel im Glas

oder

Gefüllte Brickteigtasche mit Kürbis-Kartoffelstampf, karamellisierten Zwiebeln und würzigem Blattspinat, dazu Rahmwirsing 

DESSERT

Weißer Schokoladen-Zimt Mousse an Pflaumenchutney und Spekulatiuscrunch, bunt garniert mit Beeren 

ALLERGENE	
a	Eier
b	Fisch
c	Krebstiere
d	Milch
e	Sellerie
f	Sesam
g	Schwefeldioxid und Sulfite
h	Nüsse
i	glutenhaltiges Getreide
m	Lupine
n	Schalenfrüchte
o	Senf
p	Sojabohnen
q	Weichtiere

ZUSATZSTOFFE	
1	mit Konservierungsstoff
2	mit Farbstoff
3	mit Phosphat
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Nitritpökelsalz
6	mit Antioxidationsmittel
7	mit Süßungsmittel
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	geschwefelt
12	geschwärzt
13	gewachst

