

Vorspeisen

Spargelcremesuppe ^{G,1} ✓ mit gerösteten Pinienkernen	8
Bruschetta ^{A1,G} ✓ (auch  möglich) mit hausgemachtem Basilikum Pesto und Tomate/Mozzarella	6,8
Octopus Carpaccio ⁶ mit Rucola und Spargelsalat	18
Flammierte Garnelen ^{A1,B,G} mit hausgemachter Aioli, eingelegten Oliven und Ciabatta	16

Salate

Caleo Salat ^{A1,H3} ✓ Wald- und Wiesensalat, Kirschtomaten, Pinienkerne, Karotte	9,9
mit gratiniertem Ziegenkäse ⁶ ✓	14,9
mit Garnelen	16,8

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings:

Balsamico ^{1,3} oder Rote-Beete-Joghurt ^{6,3}

Burger

Veggie Ziege ^{A1,G,7} ✓ Paniertes Ziegenkäse im Haferflocken Bun, frischer Salat, Cranberries, hausgemachte Espresso-Kirsch-Sauce	15
Zebra BBQ ^{A1,A3,G,J} Zebra Patty (99,6 %) im Haferflocken Bun, Salat, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln, hausgemachte Mayonnaise und Dunkelbier-BBQ Sauce	21
Spicy Wagyu ^{A1,G,J,L} Wagyu Patty (99,6 %) im Haferflocken Bun, Salat, Tomate, Zwiebeln, milde Chilli-Sauce, Jalapeños und Cheddarkäse	22,6

Upgrades ✓

Pommes Frites	3,9
Süßkartoffelpommes	5
Kartoffelsalat	5
Sesamkartoffeln	5,2
Beilagensalat	4,2
Extra Dips	
Mayonnaise ^{G,J} / Ketchup ¹	1,2
Sour Cream ⁶	2
Trüffelmayo ^{G,J}	2,2

Hauptgerichte

Straußenbratwurst ^{1,G} mit hausgemachtem Kartoffelsalat	17,9
Ofenkartoffel ^{1,G} Wählen Sie Ihr Topping: Kräuterrahm oder Trüffeldip Sie möchten noch einen draufsetzen? Wählen Sie weitere Beilagen: Dattel-Speck-Crunch (+2,5EUR), geräucherter Lachs (+4,5EUR), Spargel (+4EUR), Sauce Hollandaise (+2,2EUR)	13,9
wildschwein Schnitzel ^{A1,C} mit Champignonrahm oder Sauce Hollandaise Dazu gibt es Pommes Frites. - Wahlweise auch mit Spargel (+4,8EUR)	20,5

Kroko-Spiess ^{1,G} Krokodil am Spieß mit glasiertem Gemüse, Kartoffel-Sesam-Spalten und Lemongras-Curry-Sauce	26
---	----

Chuck Eye Steak ^{C,1,G} Metzgerfrisch - mind. 28 Tage gereift - schön saftig. An einer Trüffelrahmsauce, mit Kartoffel Soufflé und Beilagensalat	29,9
---	------

Trüffel Pasta ^{C,G} ✓ Steinpilzpanzerotti mit Trüffelüllung und Trüffelsauce	16
--	----

Desserts ✓

Tiramisu ^{7,G} hausgemacht im Glas	6,8
Tonkabohnen Crème Brûlée ^{C,G} mit saisonalem Sorbet und Früchten	11,5
Kuchenspezialitäten Entnehmen Sie unser Angebot der Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Servicepersonal	ab 3
Feinste Käseauswahl ^{C,G} mit Espresso-Kirsch-Dip, Butter und Brot	12,6

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.



Vegetarisch



vegan

Allergene und Zusatzstoffe

A=Glutenhaltiges Getreide (T-Weizen) C=Eier F=Soja G=Milch H=Schalenfrüchte (3-Walnüsse) I=Sellerie J=Senf L=Schwefeldioxid und Sulfide > als 10mg/kg

6=Chininhaltig 7=Koffeinhaltig Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

