

Einwegkarte

RÖDERS

essen trinken feiern

Saisonale Küche - mittags oder abends

Vorspeisen

Sommersalat im Misodressing mit knusprigen Gemüsedumplings und Erdnüsse	9,50
Garnelen im Kokosmantel mit Dips aus Aprikose, BBQ, Wasabi	14,50
Tinas „Bloody Mary“ mit Basilikumnocke und Wodka	8,50

Fisch

Doradenfilet im Pergament mit Artischocken, Cherrytomaten, Kartoffeln, Kapern, schwarzen Oliven dazu Safranmayonaise	19,50
--	-------

Vegetarisch / Vegan

Gefüllte Tortellini mit Spinat, Walnüssen, Fourme d'Ambert und gratinierter Feige	14,00
- kleine Portion	7,50
Rote Bete im Schlafrock auf Spinatbett und gelber Erbsencreme	15,50

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Radieschen-Kartoffelsalat	
- mit Kochkäse oder Preiselbeeren	23,00
Mit Mango gefüllte Entenbrust an buntem Quinoa mit Brokkoli, Palmherzen	19,50
- kleine Portion	12,50
Black Angus Roastbeef mit Gnocchi-Pfifferling Pfanne, Rotweinjus und Basilikumsalz	24,50

Optionale Beilagen: Bratkartoffeln, Basmatireis oder Pommes frites

Dessert

Lavendel Creme Brulee mit Aprikosenkompott und Mandelbisquit	6,50
Zitronensorbet in der Honighippe mit Weinbergpfirsich und Basilikumpesto	7,00