
Speisekarte



Vorspeisen

Dips 5
*Hummus, Tomatensalsa,
Kalamata Oliven*

Rote Beete Carpaccio 8
Zitrus, Gorgonzola & Pinienkerne

Gravlax 16
*Räucherlachs, Kapern &
Estragon, Crème fraîche*

Knuspriger Blumenkohl 12
Spinat, Caesar Dressing, Parmesan

Salate

Grüner Salat 12
*Senfgrün, Weintrauben &
karamellisierte Walnüsse*

Caesar Salad 12
*Romana Salat, Cherry Tomaten,
Croûtons & Parmesan*
Shrimps + 10 €
Bacon + 2 €

Tel Aviv „Panzanella“ 12
*Frisches Gemüse, Challah Croutons
und Sonnenblumenkerne*

Hauptspeisen

Klassiker

Hähnchen Supreme an frischen Kräutern 16
Lachs mit Pesto-Marinade 17
Rinderfilet 200 Gramm 35

Zukünftige Klassiker

Fire Burger 13,50
Cheddar, Zwiebelmarmelade, hausgemachte Chilisauce (+Bacon 2 €)

Zucchini und Linsen Falafel 16
Zaziki, Fenchelsalat und Süßkartoffel

Sommer Fusilli 18
Zitronc, Oliven, frisches Grün, Semmelbrösel

Garnelen a la Plancha 24
Tahini-Joghurt, warmer Taboulch Salat, Kichererbsen, Chiliöl

St. Peter Fillet 24
St. Peter Fillet in der Pfanne gebraten, gebrannte Aubergine & geröstetes Gemüse

Beilagen

Pommes frites 5
Gebackene Süßkartoffel 5
Ofenkartoffel 5

Weißer Spargel mit Kapern & Weißwein 10
Kleiner sommerlicher Salat 4
Kleiner Chopped Salad 4

Saucen

Trüffel Mayonnaise 5
BBQ 1.5
Gremolata 2
Burger 1.5

Kräuter-Joghurt 2
Chili 2
Mango 2
Zitronenbutter 3

Wir beantworten gerne Ihre Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen.