

KÜ | CHE

(Substantiv)

Wirkt magnetisch auf Partygäste;
Rückzugsort für gefräßiges Schweigen,
Versorgungszentrum gegen schlechte Laune

Unser TEAM KÜCHE

Armin Radtke, David Albert, Lars Maucher, Maxi Jäger
Salome Leischner, Ibrahime Diallo, Sascha Heuser
Leoni Kärcher, Maximilian Schneider

Unser TEAM SERVICE

Isabell Wunderlich, Sascha Bergemann
Jan-Eric Radtke, Franziska Trautwein
Anna Eckmajer, Jana Hetenyi
Susann Merz, Christina Blum, Alena Wohlwend
Jonas Kunz, Leah Teibert, Charlotte Herten

Stephanie + Armin Radtke



Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Freitag, Sonntag und Feiertag
12 bis 15 Uhr + 18 Uhr bis 22:30 Uhr
Samstag – nur für Veranstaltungen geöffnet

Öffnungszeiten Innenhof

Montag bis Freitag, Sonntag und Feiertag
12 bis 15 Uhr + 18 Uhr bis 22:00 Uhr
Nur bei schönem Wetter geöffnet

Küchenzeiten Restaurant

Montag bis Freitag + Sonntag + Feiertag
12 Uhr bis 13:30 Uhr (letzte Bestellung)
18 Uhr bis 21 Uhr (letzte Bestellung)

Die Preise dieser Speisekarte sind inkl. Bedienungsgeld + gesetzlicher MwSt.
Eine Allergiker Karte stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

„Heckenschere gesucht - Hugo Zutaten gefunden Tagesplan geändert“

„Black Hugo“

Johannisbeersaft, Holunderblütensud, Sekt,
Limette, Minze
€ 8,50

„Sonnenstrahlen“

Zitronenlikör von der Brennerei Erndwein
Zitronenlimo von Fritz Kola, Zitrone
€ 8,50

Lillet Wild Berry

Lillet rosé, wild berry tonic Schweppes, Beerenobst
€ 8,50

Klumpp Gin aus Bruchsal

Brauser Bergamotte-Calamansi Limonade, Limette
€ 11

HEIMAT Gin aus Schweigern

Thomas Henry Tonic Water, Zitrone
€ 11

Summer Love

Breaks Gin aus Karlsruhe
Thomas Henry Pink Grapefruit, Limette
€ 9,50

HEIMAT Gin „Vogelfrei“

Thomas Henry Tonic Water, Rosmarin, Limette (0,0% alc)
€ 7,50

Martini

Thomas Henry Tonic Water, Orange (0,0% alc)
€ 7,50

Sanbitter

Thomas Henry Tonic Water & Orangensaft (0,0% alc)
€ 7,50

Wegbegleiter

Max und Jan-Eric Radtke
begegneten sich bei Ihrer Ausbildung
im Hotel Villino in Lindau am Bodensee

Max gründete 2018 mit
seinem Geschäftspartner David

fermentea'd



Kulturgebrauter Bio Kombucha aus
feinstem Darjeeling-Teeaufguss
0,33l/ € 5,50

Kombucha
Nana Minze, Agave & Limette

Kombucha
Bitterorange
Pink Grapefruit & Zitronenschale

Kombucha
Pfirsich, Madagaskarvanille

Eisgekühlt auf Eis serviert...

Menü

Burrata | Kirschtomaten
Pinienkerne | Gurkensorbet

Gazpacho | Röstbrot | Alioli

Kalbsrücken, rosa gebraten mit Pfifferlingen
Erbsenpüree, Zuckerschotenstroh
Speck-Salbeikrapfen

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Mandel-Zitronenbutter, Blattspinat
Salzkartoffeln

Himbeere & Mascarpone

Suppe | Hauptgericht | Dessert = € 40
Vorspeise | Suppe | Hauptgericht | Dessert = € 52



Vorspeisen

Bunter Salatteller € 8,50

Marinierte Blattsalate der Saison
mit gebratener Geflügelleber, Zwiebelmarmelade
€ 11,50 | kl. Port. € 9,50

Schweinebauch, Garnelen, Speck
Mienudeln, Cashewkerne, Chinakohl
aufgegossen mit Tom Kha-Gai € 14

Ziegenkäse
Cranberry-Berberitzen Chutney, Pekanüsse
Romanasalat € 13

Vorspeisenbrett
Eingelegte Paprika, Zucchini, Oliven, Pepperoni
Luftkusschinken, Bergknauber
Frischkäse mit getrockneten Tomaten, Baguette
€ 15 (1 Pers.)

Suppen

Cremesuppe von Steinpilzen
mit gebackene Kräutersemmelknödel (Vegi) € 9,50

Rinderkraftbrühe
Flädleschnecken, Butterklößchen, Maultäschle € 9,50

Vegetarische Gerichte

Ziegencamembert

Cous – Cous | Hummus | wilder Brokkoli

€ 17,50

Gnocchi

Ziegenfrischkäse, Ratatouille, Rukolapesto

€ 17,50

Vegi-Burger

Vollkorn Bun | Kichererbsen-Patty | Ziegencamembert

Preiselbeercreme | Süßkartoffel Pommes frites

€ 17,50

Rahmragout

mit Steinchampignons & Pfifferlingen

gebackene Spinat-Semmelknödel

€ 17,50

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch & Pulpo

Beurre blanc, Fregola Sarda mit Fenchel
und getrockneten Tomaten

€ 32 | € 28

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Mandel-Zitronenbutter, Blattspinat

Salzkartoffeln

€ 32 | € 28

Hauptgerichte

Lammrücken

rosa gebraten in der Kräuterkruste
Burgundersoße, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln
€ 31 | kl. Port. € 27

Cordon Bleu vom Schweinerücken

gefüllt mit Luftikus-Schinken & Bergkäse
Burgundersoße, Bratkartoffeln € 22

Argentinisches Rumpsteak

rosa gebraten, Burgundersoße
gebratene Pfifferlinge
buntes Marktgemüse, Eierspätzle
€ 35 | kl. Port. € 31

Zwei vom Rind

Geschmortes Ochsenbäckle & rosa gebratenes Rinderfilet in der Kräuterkruste
Burgundersoße, dicke Bohnen, Süßkartoffelpüree
€ 38 | kl. Port. € 34

Türmchen

Schweinefilet | Speckbohnen
Rahmsoße | gebratene Knödelscheiben
€ 23 | kl. Port. € 19

Kalbsleber „Berliner Art“

gebratene Apfelscheiben
Rotweinschalotten, Bratkartoffeln
€ 22 | kl. Port. € 17

Gekochter Rindertafelspitz

Sahnemeerrettichsoße, kaltgerührte Preiselbeeren
Petersilienkartoffel und Rote Beete Salat
€ 21 | kl. Port. € 17

„Anker Burger“

Nordschwarzwälder Weiderind von der Metzgerei Glasstetter
Bergkäse, Tomate, Salat, Essiggurke, Zwiebelmarmelade
Pommes frites mit Alioli

€ 17,50

Dessert

Himbeere | Mascarpone | Macadamia

15 €

Creme Brûlée

Erdbeersorbet € 13

„Unser Klassiker“

Beeren-Minze Salat

Vanilleeiscreme & Sahne € 9,50

„Kleine Sünde“

Espresso & Salzkaramell Eiscreme € 5,50

Sorbet

Himbeere | Passionsfrucht | Erdbeere

€ 3,50 (pro Kugel)

Kaffeespezialitäten

Espresso € 2,70

doppelter Espresso € 4,00

Schümlikaffee € 2,50

Cappuccino € 3,50

Latte Macchiato € 3,70

Milchkaffee € 3,70

Ronnefeldt Tee (Glas) € 3,50