

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, Bastian Schiller, 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
Julius Pretzl, Johanna Berbig

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

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

MARTINI „Fiero“

Schweppes Herbal
€ 8,50

RAMAZZOTTI „Fresco“

Bergamotte, Limette, Basilikum, Schweppes Herbal Tonic € 8,50

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

Kalbs Carpaccio
Rucola, Parmesan, Miso-Majo

Gazpacho | Röstbrot | Alioli

Gefüllte Maispoularde mit Kräutern und Farce
Kräuterschaum, mediterranes Gemüse, Chorizzo-Chips
Rosmarinkartoffeln

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Mandel-Zitronenbutter, Blattspinat
Salzkartoffeln

Meringe, Bergamotte
Mascarpone, Himbeere, Macadamia

Suppe | Hauptgericht | Dessert = € 42
Vorspeise | Suppe | Hauptgericht | Dessert = € 54



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

Wassermelone
Fetakäse, Rucola, Pinienkerne € 12,50

Burrata
Marinierte bunte Tomaten
Gurkensorbet, Pinienkerne € 14

Suppen

Cremesuppe von sommerlichen Strauchtomaten
mit Basilikum-Grießnocken (Vegi) € 9,50

Rinderkraftbrühe
Flädleschnecken, Butterklößchen, Maultäschle € 9,50

Vegetarische Gerichte

Thaicurry

Erbsenfalafel, Gemüse, Basmatireis
€ 17,50

Strozzapreti

Kirschtomaten, getrocknete Tomaten
Pinienkerne und geräucherter Ricotta
€ 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 Adlerfisch

Hummerschaumsoße, Gremolata aus Oliven, Paprika, Pinienkerne, Olivenöl,
Kräuter, getrockneten Tomaten, Strozzapreti und Knoblauchkracherlen
€ 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

Sommerdessert

Meringe, Bergamotte
Mascarpone, Himbeere, Macadamia 15 €

Crème Brûlée

Erdbeersorbet € 13

„Unser Klassiker“

Beeren-Minze Salat

Sauerrahmeis & Sahne € 9,50

„Kleine Sünde“

Espresso & Kaffeeiscreme € 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