

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
Maximilian Schneider, Victoria Wehr

Unser TEAM SERVICE

Isabell Wunderlich, Sascha Bergemann
Jan-Eric Radtke, Franziska Trautwein
Anna Eckmajer, Jana Hetenyi
Susann Merz, Christina Stich, Franziska Grieger
Alena Wohlwend, Jonas Kunz, Leah Teibert
Johanna Berbig, Noah Grether

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

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.

Apero's

Birnen Ápero

Birnensud | Sekt | Soda | Thymian
€ 8,50

Lillet Rouge Tonic

Lillet rouge | Thomas Henry Tonic water | Orange
€ 8,50

Lillet Ginger Fizz

Lillet rosé | Thomas Henry Ginger Ale | Soda | Zitrone
€ 8,50

HEIMAT Gin aus Schweigern

Thomas Henry Tonic Water | Zitrone
€ 11

Gustav Ida Nordpol

Breaksgin Karlsruhe | Schweppes „Herbal Tonic“
€ 11

Merwut Tonic

Wermutwein | Dorst & Consorten | Landau
Schweppes Herbal
€ 8,50

HEIMAT Gin „Vogelfrei“

Thomas Henry Tonic Water | Rosmarin | Limette (0,0% alc)
€ 7,80

Martini

Thomas Henry Tonic Water | Orange (0,0% alc)
€ 7,80

Sanbitter

Thomas Henry Tonic Water | Orangensaft (0,0% alc)
€ 7,80

Wegbegleiter

Max Rüd 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
Plumy Chai
Bodensee-Pflaume, Zimt & Ingwer

Kombucha
Pfirsich, Madagaskarvanille

Eisgekühlt auf Eis serviert...

M E N Ü

Eggensteiner Feldsalat
Cidre-Honig Vinaigrette
karamellierte Walnüsse, Parmesan

Cremesuppe
Hokkaidokürbis | Ingwer
Kürbisfalafel

Rinderroulade
Zwiebel | Karotte | Essiggurke
Rotkraut und Kartoffelknödel
oder

Filet vom Saibling
Meerrettichsoße
Schwarzwurzel | Rote Beete
Tagliatelle

Quittentarte
Birnenorbet

Suppe | Hauptgericht | Dessert = € 45
Vorspeise | Suppe | Hauptgericht | Dessert = € 56

E M P F E H L U N G

Geschmorte Bauernente

Burgundersoße | Backapfel mit Marzipan und Nüssen
glasierte Maronen
Apfelrotkraut | Kartoffelknödel
€ 32



VORSPEISEN

Bunter Salatteller (vegi) € 8,50

Eggensteiner Feldsalat

Cidre-Honig Vinaigrette
Speck und Kracherlen € 12,50

Eggensteiner Feldsalat (vegi)

Cidre-Honig Vinaigrette
karamellisierte Walnüsse
und Parmesan € 12,50

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 (vegi)

Dörrobst-Chutney, geröstete Nüsse
Früchtebrot € 17

SUPPEN

Cremesuppe (vegi)

Hokkaidokürbis | Ingwer | Chili | Kürbisfalafel
€ 9,50

Rinderkraftbrühe

Flädleschnecken, Butterklößchen, Maultäschle
€ 9,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Kürbisgnocchi

Kürbiskernpesto | Kürbis | Petersilien
Gorgonzola Schaum
€ 17,50

Vegi-Burger (vegan)

Vollkorn Bun | Patty aus Kichererbsen und Quinoa
Pommes frites | Majo aus schwarzem Knoblauch
€ 17,50

Rahmragout

mit Steinchampignons und Kräuterseitlinge
gebackene Spinat-Semmelknödel
€ 17,50

FISCH

Filet vom Saibling

Meerrettichsoße
Schwarzwurzel | Rote Beete
Tagliatelle
€ 34 | € 30

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Blutwurst | Schmandkraut | Beurre Blanc
Grünkohl | Salzkartoffeln
€ 33 | € 29

HAUPTGERICHT

Lammrücken

rosa gebraten in der Kräuterkruste
Burgundersoße | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln
€ 32 | kl. Port. € 28

Cordon Bleu vom Schweinerücken

gefüllt mit Luftikus-Schinken & Bergkäse
Burgundersoße | Bratkartoffeln € 23

Argentinisches Rumpsteak

rosa gebraten | Café de Paris Kruste
Burgundersoße | Marktgemüse | Eierspätzle
€ 36 | kl. Port. € 32

Hirschrücken

Tranchen vom Hirschrücken, rosa gebraten
Moosbeerensoße | Rahmwirsing
schwarze Walnüsse | Haselnusskrapfen
€ 38 | kl. Port. € 34

Hirschgulasch

Rotweibirne | kaltgerührte Preiselbeeren
Kräuterseitlinge | Eierspätzle
€ 28 | kl. Port. € 24

Kalbsleber „Berliner Art“

Apfelscheiben | Rahmwirsing
Röstzwiebel | Bratkartoffeln
€ 23 | kl. Port. € 18

Gekochter Rindertafelspitz

Sahnemeerrettichsoße | kaltgerührte Preiselbeeren
Petersilienkartoffel | Rote Beete Salat
€ 22 | kl. Port. € 18

„Anker Burger“

Nordschwarzwälder Weiderind von der Metzgerei Glasstetter
Bergkäse | Tomate | Salat | Essigurke | Zwiebelmarmelade, Jalapenos
Pommes frites | Mayonnaise vom schwarzen Knoblauch
€ 17,50

DESSERT

„Winter“

Lebkuchenparfait im Spekulatiusmantel
Mandarinencreme und weißes Glühweinsorbet
€ 16

Creme Brûlée

Sorbet grüner Apfel
€ 13

Winter Tiramisu im Glas

mit Zimt & Haselnuss-Krokant Eiscreme
€ 10

„Kleine Sünde“

Espresso & Kaffee-Eiscreme
€ 5,50

Sorbet

Grüner Apfel | Glühweinsorbet | Zwetschge
€ 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