

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 17.30 bis 22.30 Uhr
Tischreservierung: 040 28 05 37 04

C E N T R A L Speisen

Vorspeisen

Hokkaido-Kürbissuppe (Bio-Hokkaido-Kürbis) (i)
8,90

Bruschette (Natursauerteigbrot) mit Tomaten und Parmesan (2, 7, a, a1)
8,90

Gebackener Ziegenfrischkäse auf Rote Bete Carpaccio.
Mit Honig, gerösteten Walnüssen und Blattsalaten (5, 9, h2, j)
12.50

Mit Gin gebeizter Bio-Lachs mit Gurkensalat und Wasabicreme (5, 6, 8, c, d, j)
15.50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons, Parmesan,
Olivenöl und Zitrone.
15.50

Salate

Kleine Salat-Variation mit Dijon-Senf-Sauce, Chicoree, Tomate, Gurke,
Avocado--Streifen, Melone, Cashewnüssen.
Paprikastreifen und Möhren. (9, h3, j)
8.90

Salat CENTRAL mit Dijonsenfsoße, Avocadostreifen, gehobeltem Parmesan,
Tomate, Gurke, Paprikastreifen, Chicoree, Melone und Cashewnüssen (9, h3, j)
16.90

... plus Bio-Geflügelleber 21,50 (9, h3, j)

...plus Wildfang-Garnelen 26.50 (9, h3, j, b)

... Rinderfilet-Streifen 27,50 (9, h3, j)

Hauptgänge

Gebackene Violetta- Aubergine mit Dattelpaste und Tahin (Sesampaste) gefüllt.

Dazu: Cous Cous, Minz-Joghurt und Granatapfelkerne (5, 7, a)

16,90

Selbstgemachte Semmelknödel aus Natursauerteigbrot mit Pilz-Ragout
und gebratenen Bio-Kräuterseitlingen (aus Schleswig-Holstein) (2, 7, 8, a, c, g)

17,90

Selbstgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse und Trüffel gefüllt,
mit Bio-Kräuterseitlingen (aus Schleswig-Holstein) und Parmesansauce (7, 9, h2)

18.50

Bio-Geflügelleber mit Apfelspalten, roten Zwiebeln und Portwein. Dazu Kartoffelpüree

18,50 (7, l, i)

Barbarie-Entenkeule mit Majoran. Serviert mit Quitten-Rotkohl, Orangensauce

und Kartoffelpüree (2, i)

25,50

Schwarze Spaghetti, aglio olio mit Wildfang-Garnelen, Chili (scharf), Kirschtomaten

und mediterranen Kräutern (5, 7, a, b)

24.50

Lammspieße (Lammlachse) mit Pflaumen vom Grill, dazu Cous Cous und

Minzjoghurt (7, a)

26.50

Frische Pappardelle mit Rinderfilet-Streifen, hausgemachter Jus, Kirschtomaten

und grünen Bohnen (7, 5, a, i)

26.50

Steak-Frites

Rinderfilet (ca 200 Gramm).

Dazu Pommes frites, hausgemachte Jus und bunter Salat (i)

35.50

Steinbeisser- Filet mit Zitronen Risotto, Fenchelgemüse

und Kirschtomaten (d, i)

26,50

central spacial

Fish and chips

Sashimi Thunfisch – Filet vom Grill
und hausgemachte Pommes frites
oder

mit buntem Salat (9, h3, j)

(Blattsalat. Rauke, Avocadostreifen, Parmesan, Tomate, Gurke, Paprikastreifen,
Chicoree, Dijonsenfsoße, Melone und Cashewnüsse)

33,50

Dessert

Himbeer-Tiramisu.

Serviert mit Himbeersauce (2, 7)

9,50

Mousse au chocolat

Serviert mit Creme de Cassis (3, 8)

9,50

Eisparfait aus weißer Schokolade.

Serviert mit Obst (2, 8, c)

9,50

Zitronensorbet (5)

8,50

Eiscreme (2, 5, 10)

Vanille, Schokolade (3), Erdbeere, Schwarzwälder Kirsch (3), Walnuss (9, h2)

Kugel 3,50

(alle Preise in Euro/Kartenzahlung ab € 35,00)

**Allergene-Liste finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte*

Zusatzstoffe und Allergene

- 1 Koffein
- 2 Lactose
- 3 Kakaupulver
- 4 Farbstoffe
- 5 Säuerungsmittel
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Gluten
- 8 Ei
- 9 Nüsse
- 10 Emulgator
- 11 Chinin

Bedeutung der Buchstaben

- a Weizen
- a1 Roggen
- a2 Hafer
- a3 Gerste
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h1 Haselnüsse
- h2 Walnüsse
- h3 Cashewnüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen
- n Weichtiere