

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

Rote Bete Suppe mit Meerrettich-Topping (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 Wasabcreme (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 Dijonsenfoße, Avocadostreifen, gehobeltem Parmesan,
Tomate, Gurke, Paprikastreifen, Chicoree, Melone und Cashewnüssen (9, h3, j)
16.90

...plus Wildfang-Garnelen 26.50 (9, h3, j, b)
... Rinderfilet-Streifen 27,50 (9, h3, j)

Hauptgänge

Bio-Bratwurst an Elsässer Weinkraut und Semmelknödel (i, j, l,)
18.50

Gebackene Violetta- Aubergine mit Dattelpaste und Tahin (Sesampaste) gefüllt.
Dazu: Cous Cous, Minz-Joghurt und Granatapfelkerne (5, 7, a)
16,90

Selbstgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse und Trüffel gefüllt,
mit Bio-Kräuterseitlingen (aus Schleswig-Holstein) und Parmesansauce (7, 9, h2)
18.50

Coq au Vin in Riesling geschmort.
Mit Sellerie, Kohlrabi, Bio-Kartoffeln und Karotten (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

Dessert

Crepes mit einer Kugel Eiscreme und matinierten Pflaumen (a, g, 2, 7, 8)
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, Sulfiten, Lupinen
- n Weichtiere