

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 17.00 bis 23.00 Uhr
Tischreservierung: : +49 (0)40 600 500 83
Mobil: +49 173 64 44 073

C E N T R A L Speisen

Vorspeisen

Linsensuppe (i)
8.90

Gulaschsuppe (i)
10.90

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

**Gebackener Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio
mit Honig, gerösteten Walnüssen und Blattsalaten (5, 9, h2, j)**
12.50

**Calamaretti gebraten mit Schalotten, Paprika,
Kirschtomaten, Knoblauch in Sojabutter. Dazu Salatbouquet (b)**
13.50

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

**Thunfisch Scheiben mit Sesam gebacken.
Auf Linsen mit Limettensaft (d, k)**
15.50

Vitello tonnato auf Thunfischcreme mit Kapern (8, c, d)
15,50

Salate

Salat CENTRAL mit Dijonsenfsoße, 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)

CENTRAL Hamburger (c, 8, i, j)
Bio-Rinderhack, GAUES Bun, Teriyakisauce, Harissa, selbst eingelegte Gurke, Bio-Tomate, Blattsalat
18,50
hausgemachte Pommes frites
5,50

Hauptgänge, Pasta

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

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Käse. Mit Sahnesoße (2, 7, a)
18.50

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch. Mit Limetten-Sahnesoße (2, 7, a, 8, c)
22.50

Schwarze Spaghetti, aglio olio mit Wildfang-Garnelen, Chili (scharf), Kirschtomaten und mediterranen Kräutern (5, 7, a, b)
24.50

Pappardelle mit Rinderfilet-Streifen, hausgemachter Jus, Kirschtomaten und grünem Spargel (7, 5, a, i)
26.50

Hauptgänge

**Gebackene Violetta-Aubergine mit Dattelpaste und Tahin (Sesampaste) gefüllt.
Dazu: Cous Cous, Minz-Joghurt und Granatapfelkerne (5, 7, a)
16.90**

**Bio-Bratwurst an Elsässer Weinkraut und Kartoffelpüree (i, j, l, 2, g)
18.50**

**Coq au Vin in Riesling geschmort. Mit Sellerie, Kohlrabi, Bio-Kartoffeln und
Karotten (2, i, l)
22.50**

**Lammhaxe geschmort mit Gemüse. Dazu Kartoffeln (i)
25.50**

**Kalbsschnitzel mit grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln (7, a, 8, c)
28,50**

**Steak-Frites
Rinderfilet (ca 200 Gramm). dazu hausgemachte Pommes frites,
selbstgemachte Jus und bunter Salat (9, h3, j, i)
37.50**

**Steinbeißer-Filet auf Zitronen Risotto, grünem Spargel
und Kirschtomaten (d, i)
28,50**

**Thunfisch in Sesamkruste auf Limettenjus.
Mit frischem Spinat und Kartoffelpüree. (k, 2, g)
35.50**

Rohmilch-Käse-Auswahl (2)

vom Bio-Rohmilchkäserei Backenholzer Hof, Husum:
Husumer klein, Deichkäse, Friesisch Blue, CreMeer und Feigensenf (2, 5)
15,50

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.
Serviert mit Obst (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 Kakaopulver
- 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