

Vorspeisen / Starters

Hausgemachte Wan-Tan Taschen Garnelen-Gemüse-Füllung Feldsalat Mango Chutney <i>Homemade Wan-Tan dumplings shrimp and vegetable filling lamb's lettuce mango chutney</i>	13.5
Kürbis-Melonen-Carpaccio flambierter Ziegenkäse geröstete Kürbiskerne Balsamico-Glace <i>Pumpkin-melon-carpaccio with flambéed goat cheese toasted pumpkin seeds balsamic glaze</i>	12.5
Hausgebeizte Entenbrust Frisee-Orangensalat kandierte Walnüsse Preiselbeerdressing <i>Homemade marinated duck breast orange salad candied walnuts cranberry dressing</i>	15.5
Pakora meets Sdorowje Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken Apfel-Möhren-Salat Saure-Sahne Dressing <i>Pakora and Sdorovye salad with sour cream dressing</i>	12.5
Süppchen vom gerösteten Hokkaidokürbis <i>Soup of roasted hokkaido pumpkin</i>	9.5

Für den kleinen Hunger

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8
Elenas Soljanka <i>Solyanka by Elena</i>	9
Speichers Snack Oliven Käsewürfel Butter Baguette <i>Olives cheese cubes butter baguette</i>	8
Flammkuchen Zwiebel Tomate Rucola Schmand <i>Tarte flambée onion tomato arugula sour cream</i>	15.5
mit Parmaschinken <i>with Parma ham</i>	16.5
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti <i>House-cured salmon on potato rösti</i>	13.5
Caesar Salat klein groß <i>Caesar salad small big</i>	8.5 14
mit Hähnchen <i>with chicken</i>	14.5 20