

KULINARISCHE STÄRKUNG



FÜR UNSERE KONZERTGÄSTE

Sie sind Lebensmittelallergiker?
Dann sprechen Sie uns
auf unsere Speisekarte mit ausgewiesenen
Allergenen und Zusatzstoffen an.

Any allergies?
Please contact us to get a menu
with designated allergens and additives.

Suppe der Saison mit Einlage € 7,90

Rinderkraftbrühe € 8,90

Fleischklößchen / Eierstich

Große Salatbowl – vegan € 15,90

Gemüse-Couscous / Blattspinat / Möhren
Gurke / Radieschen / Erdnuss-Sesam-Dressing

Mit Rinderfiletstreifen € 24,80

Schnitzel vom Apfelschwein nach Holsteiner Art € 19,90

Zwei Spiegeleier / Knusprige Bratkartoffeln

Frische Pasta all'arrabbiata € 14,90

Wilde Rauke / Parmesan

Frische Pasta alla Bolognese € 16,90

Rucola / Parmesan

Currywurst vom Apfelschwein € 7,90

Fruchtig pikante Currysauce

Schweinefilet-Medaillons € 22,90

Schalottensauce / Frisches Marktgemüse / Kartoffelkroketten

Fish and Chips € 14,90

Frischer Backfisch / Remouladensauce / Pommes Frites

Dry Aged Beef Burger € 15,90

180g Rindfleisch vom Lavasteingrill / Spiegelei
Speck-Marmelade / Käse / Rucola / Salat
Hausgemachte Burgersauce / Sauerteigbrötchen

Veggie Burger € 14,90

Vegetarischer Patty / Avocadocreme
Grillkäse / Tomate / Salat / Veganes Brötchen

Beilagen

Pommes Frites € 4,90

Süßkartoffel Pommes Frites € 5,90

Ketchup oder Mayonnaise € 0,80

Dessert

Kleiner Dessert-Sampler – von allem etwas € 9,90

Vanilleeis € 6,90

Früchte der Saison