

Speisekarte/ menu

Euro

Rindercarpaccio mit marinierter Ringelbete, Wildkräutern und Deichkäse G,I,J,4 20

Beef carpaccio with marinated marigold, wild herbs and organic raw milk cheese

Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Zitronenöl I,H,N,G,1,4 8

Tomato soup with basil pesto and lemon oil

wahlweise vegan ohne Basilikumpesto/ optionally as a vegan version without basil pesto

Vegane Karotten- Ingwercremesuppe mit Gewürzcroûtons A,H,I,4 8

Vegan creamsoup of carrots with ginger and croûtons with spice

Vollkornsandwich – geröstetes Vollkornbrot mit saftiger Pastrami, Tomate, Gurke, hausgemachter Remoulade, Blattsalat und Portweinzwiebeln A,C,H,J,N,1,2,3,4,8,9 15

Full grain sandwich with juicy pastrami, homemade remoulade sauce, romaine lettuce, cucumber, tomato and port wine onion

Augila Bowl - Feldsalat mit Tahini Dressing, rotem Reis, mariniertem Spitzkohl, Cashewkernen, Falafel und Granatapfelkernen H,I,K,4 20

Augila Bowl – lamb's lettuce, tahini dressing, red rice, marinated pointed cabbage, cashew nuts, falafel and pomegranate seeds

Caesar Salad – Römersalat mit Parmesandressing, Parmesanhobel, getrockneten Cherrytomaten, Croûtons und gerösteten Pinienkernen A,C,D,G,J,N,H,4 15

Caesar salad – romaine lettuce with caesar dressing, dried tomatoes, croûtons and pine nuts

mit gebratenen Garnelen/ with panfried prawns + 11

mit Honig glasierten Poulardenstreifen/ with honey glazed chicken + 8

mit cremiger Burrata/ with mozzarella creamy in the middle + 8

Basilikum Ravioli mit Tomatensugo und gerösteten Pinienkernen 16

Basil ravioli with tomato sugo and roasted pine nuts

mit gebratenen Garnelen/ with panfried prawns + 11

mit Honig glasierten Poulardenstreifen/ with honey glazed chicken + 8

mit cremiger Burrata/ with mozzarella creamy in the middle + 8

Zitronenrisotto mit gegrillter und marinierter Zucchini 19

Lemon risotto with grilled and marinated zucchini

mit gebratenen Garnelen/ with panfried prawns + 11

mit Honig glasierten Poulardenstreifen/ with honey glazed chicken + 8

mit cremiger Burrata/ with mozzarella creamy in the middle + 8



Rindfleischburger mit Steakhouse Pommes

Rinderhackfleisch, Cheddar, Bacon, Portwein-Zwiebelmarmelade, Senfkornmayonnaise, Tomate und Römersalat A,C,G,I,J,N,2

20

Cheeseburger served with Steakhouse fries, beef steak, cheddar cheese, bacon, port wine onion jam, mustard seed mayonnaise, tomato and romaine lettuce

Argentinisches Rumpsteak 200g

mit Chili-Limettenbutter, Vanille Karotten, Kartoffel Wedges, Spitzkohl >Kimchi Style< und Senfmayonnaise C,G,I,J,4

34

200g Argentinian rumpsteak with chili-lime butter, vanilla carrots, potato wedges, pointed cabbage >kimchi style< and mustard mayonnaise

Gebratenes Lachsfilet 180g mit körniger Senfkornsauce

jungem Blattspinat und gebuttertem Kartoffelstampf D,G,I,J,4

32

Panfried salmon fillet with mustard sauce, young leaf spinach and mashed potatoes with butter

Mascaronemousse mit Rum-Heidelbeeren G,4

Mascaronemousse and in rum marinated blueberries

8

Rote Grütze mit Vanille Eis C,G,N,4

Wahlweise vegan ohne Vanilleeis

8

Red fruit jelly with vanilla ice cream optionally as a vegan version without vanilla ice cream