

Probiermahl

Über die Neugierde

Mal ehrlich – warum müssen wir uns im Restaurant eigentlich immer für ein Gericht entscheiden?

Wie kommt es, dass wir oft feststellen etwas anderes hätte uns auch – vielleicht sogar besser – geschmeckt? Und warum probieren wir so gerne von anderen Tellern? Trauen wir unserer Neugierde, wenn dann gleich eine große Portion auf den Tisch kommt?

Bei uns im „ProbierMahl“ ist alles anders:

Ist der Hunger klein oder groß? Seid Ihr in Eile oder entspannt Ihr Euch bei einem ausgiebigen Dinner mit Freunden?

Vielleicht möchtet Ihr ja auch Speisen und Gerichte probieren, die Ihr noch nie bestellt habt?

Genuss pur! Wie es Euch gefällt.

Probiermahl

Tapas...wähle 3 oder 6

3er 9,00 € oder 6er 15,00 €

Ziegenkäse mit Traubenkompott₄

Spinatsalat mit Rote Bete- Himbeer- Dressing und Süßkartoffelcroûtons_{7,11}

Birnen- Walnuss- Crostini mit Gorgonzola_{4,6,9}

Hausgemachter Kürbishummus_{2,9}

Hackfleisch- Frittata mit roten Zwiebeln, Kräutern, Chili und Bergkäse_{1,4,6}

Gebratene Riesengarnele an Knoblauchöl_{8,10}

Linsen- Gurkensalat mit Räucherlachs_{8,9,11}

Gelbe Bete- Carpaccio mit Meersalz, Kräutern und Olivenöl

Kürbiscrèmesüppchen_{4,5}

Dattel- Mandel- Couscous mit Granatapfel- Joghurt_{5,6,9}

Bratkäse (Bergkäsebruschetta)_{1,3,4,6}

Oktopus- Salat angemacht mit Granny Smith, Tomaten, Fenchel, Staudensellerie und frischem Limettensaft_{5,8}

Saisonal...

Kürbiscrèmesüppchen_{4,5}

6,00 €

Gemischter Blattsalat

mit Parmesan und Balsamico_{4,11}

klein 6,00 € groß 9,50 €

den Blattsalat gibt es wahlweise mit

Hähnchenbruststreifen

klein 8,50 € groß 13,50 €

Rinderstreifen

klein 9,50 € groß 14,50 €

Spinatsalat

mit Rote Bete- Himbeer- Dressing und Walnussbrot- Croûtons_{6,9}

klein 7,20 € groß 12,00 €

Gebackene Aubergine

mit Dattel- Mandel- Couscous an sautierter Süßkartoffel_{4,5,6,9}

klein 8,50 € groß 14,50 €

Saisonal...

Safranrisotto

mit Tomaten- Auberginen- Ragout_{4,5,6}

klein 8,50 € groß 14,50 €

Pfifferlingspasta

Linguine mit Rahmpfifferlingen, Speck, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomaten_{1,4,5}

klein 8,50 € groß 14,50 €

Gebratener Zander

auf sautiertem Fenchel serviert an Süßkartoffelpüree_{4,5,6,8}

klein 9,00 € groß 16,50 €

Geschmorte Ochsenbacke aus Irland

an sautierter Pastinake mit Weißbrot- Kräuterknödel und Jus_{1,4,5,6}

klein 9,00 € groß 16,50 €

Rinderhüftsteak

serviert auf Kürbisragout mit Weißbrot- Kräuterknödel_{1,4,5,6}

klein 12,00 € groß 20,50 €

Burger...

Alle Burger werden mit Pommes und Cole Slaw serviert.

Plain Burger

Rinderhackfleisch, Cocktailmayonnaise, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel und Eisbergsalat_{1,2,4,6,7,9,11}

10,50 €

Bacon Cheese Burger

Rinderhackfleisch, Bacon, Cheddar Käse, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Eisbergsalat und Cocktailmayonnaise_{1,2,4,6,7,9,11}

12,00 €

The Macho Nacho Burger

Rinderhackfleisch, Nachos, Cheddar Käse, Emmentaler Käse, Jalapenos, Tomate, Eisbergsalat und Guacamole_{1,2,4,6,7,9,11}

12,00 €

Burger...

Alle Burger werden mit Pommes und Cole Slaw serviert.

The Big Ben Burger

Rinderhackfleisch, Blue Cheese, Bacon, Baby Spinat Salat und Balsamico-Mayonnaise_{1,2,4,6,7,9,11}

12,00 €

Halloumi Burger

Gebratener Käse, gegrilltes Gemüse, Pesto Rosso und Rucola Salat_{1,2,4,5,6,7,9,11}

12,00 €

The Black Octopus

In Knoblauchöl gebratener Oktopus, schwarzes Burgerbrötchen, Tomate, Rucola Salat und Safran- Mayonnaise_{1,2,3,4,6,7,8,9,11}

12,50 €

Dessert...

Crème Brûlée _{1,4}	5,50 €
Rhabarber- Crumble mit frischen Erdbeeren _{4,6}	5,50 €
Hausgemachter Bienenstich mit Zwetschgen- Vanille- Crème _{1,4,6,9}	6,50 €
ProbierMahl Dessertvariation _{1,4,6,9}	8,50 €

Allergene

Die Kennziffern beziehen sich auf das Gericht in seiner Gesamtheit.
Bitte beachten Sie, dass eventuell einige Gerichte mit angemachtem Salatbouquet serviert werden und dadurch Senf und Schwefeldioxid (Balsamico) enthalten.
Geben Sie uns Bescheid, wenn wir darauf verzichten sollen, danke!

- 1 Ei
- 2 Sesam
- 3 Soja
- 4 Milch
- 5 Sellerie
- 6 Getreide
- 7 Senf
- 8 Fisch
- 9 Nüsse und Schalenfrüchte
- 10 Krebstiere
- 11 Schwefeldioxid
- 12 Lupine
- 13 Weichtiere
- 14 Erdnüsse

Probiermahl

... unsere hausgemachten Eistees!

Earl of Ice Tea	4,50 €
Earl Grey Tee, Cranberrysirup, frische Orange und Zitrone	
Green Mojito Ice Tea	4,50 €
Grüner Tee, frische Limette, Minze und Vanillesirup	
Heaven's Door	4,50 €
Grapefruit, frische Minze, Maracujasirup und Cool Lemon (Roibusch Zitrone)	

... unsere special Cocktails!

Old blue Fizz	8,00 €
Beefeater 24, frischer Zitronensaft, Heidelbeer-Sirup, Aromatic Bitters und Soda	
Altweiber Daiquiri	8,50 €
Kraken spiced Rum, Frangelico, frischer Limettensaft, Mangomark und Vanillesirup	
Frozen Avocado Margarita	9,50 €
Cuervo Silver, frischer Limettensaft, Agavendicksaft und frische Avocado	