

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 €

Hausgemachter Kürbishummus_{2,9}

Sautierter Oktopus mit Ingwer und Schalotten_{4,5,8,11,13}

Vitello Tonnato_{4,8}

Kartoffelcrème

Datteln im Speckmantel

Weißweinrisotto mit confierten Kirschtomaten₅

Saisonal...

Kräutercrème- Süppchen

mit Pumpernickel- Kies_{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 €

Ziegenkäse

mit Honig und Thymian gratiniert, serviert an Feldsalat mit Rote Bete- Himbeer- Dressing, Birnen- Zwiebel- Relish und gerösteten Kürbiskernen_{4,7,9}

klein 7,20 € groß 12,00 €

Dreierlei von der Erdknolle

Süßkartoffelpüree, Ofenkartoffel und Chips mit veganem Kräuter Dip₃

klein 8,50 € groß 14,50 €

Saisonal...

Rotweirisotto

mit Birnenkompott und gebackenen Maronen_{4,6,9}

klein 8,50 € groß 14,50 €

Surf `n Turf

vom Kalb mit Zander und Garnele an Kürbis- Spinat Gemüse, dazu eine Limettensauce_{4,5,8,10}

klein 12,00 € groß 18,90 €

Schweinefilet

an Balsamico Schalotten und Estragon- Kartoffelgnocchis_{1,4,5,6,11}

klein 9,00 € groß 17,50 €

Gebratene Bachforelle im Ganzen

serviert mit Rosmarin Kartoffeln und einem kleinen Salat_{8,11}
15,90 €

Rumpsteak

an gebratenen Kräuterseitlingen, Rosmarinpolenta und Pfefferrahmsauce_{4,5,6}

klein 9,00 € groß 17,50 €

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.

BBQ- Burger

Rinderhackfleisch, gebackene Zwiebelringe, Eisbergsalat, Tomaten, Jalapenos und BBQ- Sauce_{1,2,3,4,6,7,8,9,11}

12,00 €

Sweet Sirtaki Burger

Gebackener Feta Käse, Süßkartoffelrösti, Pesto Rosso und Rucola Salat_{1,2,4,5,6,7,9,11}

12,00 €

Schwarzwald Burger

Wildleberkäse, Weisskrautsalat, Gewürzgurke, Bio- Spiegelei und Preiselbeersenf_{1,2,3,4,6,7,9,11}

12,50 €

Dessert...

Zitronentarte

mit geblähter Pavlova^{1,4,6,11} 5,50 €

Schokoladenmousse

mit Waldbeerenkompott^{4,6,9} 5,50 €

Schoko- Cheesecake

mit Buttercrumble und grobem Meersalz^{1,4,6,9} 5,50 €

ProbierMahl Dessertvariation^{1,4,6,9,11} 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

... unseren Moabiter Kiezpunsch!

Alkoholfrei 4,00 €

mit winterlichen Gewürzen, Fruchtsäften
und einem Schuss Süße, warm serviert

mit Bombay Sapphire Gin 6,00 €

mit Kraken Spiced Rum 6,00 €

... unsere Sekt Cocktails!

French Eagle 7,50 €

Chambord, Fernet Branca, Limette und
Blanc de Blancs

Pastel de frutas 8,00 €

Botucal Rum, Walnuss und Kirsch Bitters,
Schokoladensirup und Blanc de Blancs

William Wallace 8,50 €

Lagavulin, Mandarine Napoleon, Rosmarin und
Blanc de Blancs