

# Abendkarte



## Vorneweg

**Antipasti Teller 8,90**  
Gegrilltes Gemüse der Saison<sup>M</sup>



**Tapas Italia für 2 14,90**  
Parma Schinken / Schwarze Oliven / Tomate-Mozzarella / Basilikum Pesto / Bohnensalat / Parmesan<sup>M,4,G</sup>

**Karotten-Ingwersuppe 7,90**  
Sesam / Koriander<sup>N,I</sup>



**Krustentierschaumsuppe 8,50**  
Shrimps / Garnelenchips<sup>G,D,K,B</sup>

**Linsensalat 11,90**  
Rote Beete / Wildkräuter / Croutons<sup>I,M</sup>



## GRÜNZEUG

**Kleiner Salat 4,90**  
Variation von Blattsalaten / Wildkräuter / Rohkost / Küche Hausdressing<sup>I,M</sup>

**Salatteller 8,90**  
Variation von Blattsalaten / Wildkräuter / Rohkost / Küche Hausdressing<sup>I,M</sup>

**Gebratene Pilze 9,90**  
Marinierter Babyspinat / Balsamico Glace / Cherry Tomaten / Parmesan<sup>G,M</sup>

**Gebratener Ziegenkäse 13,90**  
Wildkräuter / Süßkartoffeldressing / Walnusskerne / Honig<sup>G,HB,N</sup>

## GERNE SERVIEREN WIR DAZU:

4 Stück argentinische  
Wildfanggarnelen gebraten<sup>B,G</sup>

Küchenkartoffeln /  
Sour Cream<sup>G,I</sup>

Fetawürfel<sup>G</sup> 4,00

Gebratene Chorizo<sup>6,3</sup> 5,00

Maishähnchen Suprême<sup>G</sup> 6,00

## AUS DER PFANNE

**Rotes Linsencurry 12,50**  
Süßkartoffel / Brokkoli / Koriander / Sprossen / Duftreis <sup>N</sup>



**Gnocchis 13,50**  
Erbsenpesto / gebratene Chorizo / Grünkohl <sup>A1,C,G,4</sup>

**Getrübelt Pilzrisotto 13,90**  
getrocknete Tomaten / Parmesan / Rucola <sup>1,G</sup>

**Gebratene argentinische Wildfanggarnelen 17,50**  
Fregola Nudeln / Tomatensoße / Zucchini / Rucola / Parmesan <sup>A1,G,C,D</sup>

## BEEF &amp; CO.

**„Jungbusch Rustikal“ 14,90**  
Saftiges Rindfleischpatty(180g) / Tomaten-Mayonnaise / Rucola / Zwiebelmarmelade / Vollkorn Bun / Sourcream / Bunte Rosmarinkartoffeln <sup>A1,C,F,G</sup>

**Hambel's Blutwurst 15,90**  
Bratensoße / Spitzkohl / Selleriestampf <sup>A1,G,4,5,1</sup>

**Maishähnchen Suprême 17,90**  
marinierter Babyspinat / Bratgemüse / Parmesan <sup>M,G,1</sup>

**Lammgulasch in Schmorsoße 19,50**  
Granatapfel / Joghurt / Couscous <sup>G,1</sup>

**Geschmorte Ochsenbäckchen von Donald Russell 23,90**  
Rotweinssoße / Wurzelgemüse / Kartoffelpüree <sup>G,1</sup>

**Flanksteak (ca.200g) 26,90**  
Kräuterbutter / Speckbohnen / Rosmarinkartoffeln <sup>G,C,4</sup>

## HINTERHER

**Cheesecake im Glas 7,50**  
Yuzu / Himbeere <sup>A1,G,C,2,11</sup>

**„Schwarzwälder Kirsch Jungbuschstyle“ 7,90**  
Sauerkirschragout / Vanille Panna Cotta / Schokoladenspuma <sup>G,C,A1</sup>

**Mango-Nougat-Kokos-Lecker 9,70**  
Nougat Eis / Mango Variation / Schokoladencrunch / Kokosschaum <sup>G,C,H1,11,E</sup>

Allergenkezeichnung nach der Lebensmittel - Informationsverordnung:

A) Glutenhaltiges Getreide namentlich: Weizen (A1), Dinkel und Khoroosan-Weizen (A2), Roggen (A3), Gerste (A4), Hafer (A5) und Erzeugnisse daraus, B) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C) Eier und Erzeugnisse Daraus, B) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C) Eier und Erzeugnisse daraus, D) Fische und Erzeugnisse daraus, E) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F) Soja und Erzeugnisse daraus, G) Milch und Erzeugnisse daraus, H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln (H1), Haselnüsse (H2), Walnüsse (H3), Cashewnüsse (H4), Pekannüsse (H5), Paranüsse (H6), Pistazien (7), Makadamianüsse (H8) und Erzeugnisse daraus, I) Sellerie und Erzeugnisse daraus, J) Lupinen und Erzeugnisse daraus, K) Weichtiere und Erzeugnisse daraus, L) Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr. M) Senf und Erzeugnisse daraus, N) Sesam und Erzeugnisse daraus.

Zugesetzte Zusatzstoffe:

1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Farbstoff, 3) konserviert, 4) mit Natrippökelsalz, 5) mit Nitrat, 6) mit Antioxidationsmittel, 7) geschwefelt, 8) geschwärzt, 9) gewachst, 10) mit Phosphat,

11) mit Süßungsmittel(n), 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. MwSt. & Service. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.