

## VORWEG - STARTERS

**Kürbis-Kokossüppchen** <sup>vegan A,B,Su,Se</sup> 8€  
Kernöl, gebackene Kichererbsen  
pumpkin coconut soup, seed oil, baked chickpeas

---

**Fischsuppe „So, wie wir sie lieben!“** <sup>F,M,S,Se</sup> 12€  
Gewürzgurken-Schmand, Rote-Bete-Senfkefir, knackiges Gemüse  
fish soup, gherkin sour cream, beetroot mustard caviar, crunchy vegetables

---

**Axa - Baskischer Fleischartopf** <sup>Se,Su,M,W</sup> 10€  
Aioli-Schmand, gebackene Tortilla Chips  
Axa – Basquien meat pot, garlic sour cream, baked tortilla chips

---

**Pikantes Tatar** <sup>E,F,S,W,1,2</sup> 16€  
handgeschnittenes Rinderfilet, hausgemachter Senf, Bio-Eigelb,  
Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern, geröstetes Hausbrot  
spicy Tatar, hand cut beef fillet, homemade mustard, organic egg yolk,  
gherkin, onion, deep fried capers, toasted bread

---

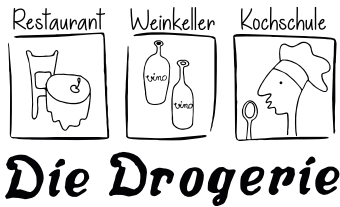
**Strammer Max 2.0** <sup>E,F,M,S,W</sup> 15€  
gebeizter & geräucherter Thunfisch, Brot, Dill-Schmand, Spiegelei, Senfkaviar,  
Preiselbeer-Wasabi-Gel,  
pickled & smoked tuna, bread, dill sour cream, fried egg, mustard caviar,  
cranberry wasabi gel

---

**Salat-Bowl mit gebackenem Ziegenkäse** <sup>R,S,Su</sup> 12€  
Granatapfel-Dressing, Radieschen, Gurke, Tomate, Rucola, Feldsalat, Chicoree  
salad bowl, baked goat cheese, pomegranate vinaigrette,  
radishes, cucumber, tomato, arugula, lamb's lettuce, chicory

Küchenschluss: Mittag 13.30 Uhr | Abend 21.00 Uhr  
kitchen closure: lunch 1.30 p.m. | evening 9.00 p.m.

Da wir frische und saisonale Produkte verwenden, können die Zutaten und Beilagen variieren.  
Im Fall von Unverträglichkeiten und Allergien, sprechen Sie uns bitte an.



## HAUPTSACHE - MAINS

**Gepierctes Zanderfilet, Rosmarin & Thymian** <sup>F,M,Se,Su</sup> 24€

Vanille-Szechuan-Pfeffer-Schaum, Tomaten-Lauch-Gemüse, Sellerie-Kartoffelpüree  
pike perch fillet fried on the skin, rosemary & thyme, vanilla-pepper foam, tomatoes-leek-vegetables,  
celery mashed potato

---

**Lachsfilet** <sup>F,M,Se,Su,W</sup> 26€

getrocknete Tomaten-Knoblauch-Kruste, Blattspinat in Rahm, Safranrisotto  
salmon fillet, dried tomato garlic crust, spinach in cream, saffron risotto

---

**Geschmortes Ochsenbäckchen** <sup>E,M,Se,Su,W</sup> 22€

Rotwein-Jus, glasierte Bundmöhren, hausgemachte Schupfnudeln  
braised ox cheeks, red wine jus, carrots, scrape noodles

---

**2 kleine Kalbschnitzel** <sup>E,M,Su,Se,W</sup> 26€

Pfifferlinge in Rahm, Kräuterkartoffeln  
breaded fried veal, chanterelle in cream, herb potatoes

---

**Burger** <sup>E,M,S,Su,W,1</sup> 20€

**Kalb oder vegetarisch mit Couscous, Rote Bete, Sellerie & Möhre**

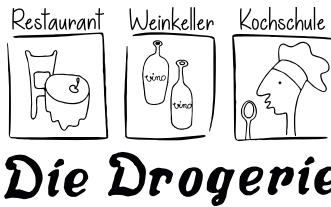
Honig-Senf-Sauce, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke,  
Tomate, rote Zwiebel, Salat, Brioche,  
Kartoffel-Dippers mit unserem hausgemachten Ketchup  
burger, honey mustard sauce, bacon, cheddar, gherkin, tomato,  
red onion, lettuce, brioche bun, potato dippers with our homemade ketchup,  
veal or vegetarian with couscous, beetroot, celery and carrot

Küchenschluss: Mittag 13.30 Uhr | Abend 21.00 Uhr

kitchen closure: lunch 1.30 p.m. | evening 9.00 p.m.

Da wir frische und saisonale Produkte verwenden, können die Zutaten und Beilagen variieren.

Im Fall von Unverträglichkeiten und Allergien, sprechen Sie uns bitte an.



**Rumpsteak Strindberg 200g** <sup>E,M,S,Se,Su,W</sup> 28€  
 Zwiebel-Senf-Ei-Decke, Jus, Bundmöhrcchen, Zuckerschoten, Drillinge  
 rump steak "Strindberg" 200g, onion & mustard crust, jus, carrots, sugar snap, unpeeled potatoes

---

**Kürbiskern-Falafel** <sup>vegan A,Se,Su</sup> 19€  
 Rote Bete-Kürbis-Ragout  
 pumpkin seed falafel, beetroot pumpkin ragout

---

**Hausgemachte Ravioli** <sup>E,M,Se,Su,W</sup> 23 | 29€  
**gefüllt mit Ricotta & Zitrone**  
**vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen**  
 Weißwein-Rahm, Pfifferlinge, Rucola, Parmesan  
 homemade ravioli stuffed with Ricotta and lemon,  
 white wine cream, chanterelles, arugula, Parmesan,  
 vegetarian or with fillet strips

---

**Rinderfilet 200g oder 300g** <sup>M,S,Su</sup> 40 | 50€  
**oder Rumpsteak aus unserem Dry Ager 200g oder 300g** 37 | 47€  
 Trüffel-Butter, kleine Salat Bowl, Ofenkartoffel & Sour Cream  
 beef fillet 200g or 300g  
 or rump steak from our Dry Ager 200g or 300g,  
 truffle butter, small salad bowl, oven-baked potato & sour cream

## ZUM SCHLUSS - SWEETS

**Dreierlei Fruchtsorbet** <sup>vegan W</sup> 8€  
 Granatapfel Gel, Hafercrunch  
 selection of sorbets, pomegranate gel,

---

**Kalter Hund mit warmer Schnauze** <sup>vegetarisch E,M,W</sup> 8€  
 Vanille-Espuma  
 chocolate-biscuit, hot chocolate, vanilla-espuma

Küchenschluss: Mittag 13.30 Uhr | Abend 21.00 Uhr  
 kitchen closure: lunch 1.30 p.m. | evening 9.00 p.m.

Da wir frische und saisonale Produkte verwenden, können die Zutaten und Beilagen variieren.  
 Im Fall von Unverträglichkeiten und Allergien, sprechen Sie uns bitte an.