

WELCOME!

Unsere Mission ist es, Sie mit leckeren Speisen, Getränken, Lebensfreude und Gastfreundschaft zu begeistern. Unsere kulinarische Welt ist inspiriert von der Levante Küche und unserem internationalen Mitarbeiterstamm.

„Wer als Fremder in unser Haus kommt, soll als Freund wieder gehen“

SPEISEN

Pickles

Marinierte Oliven 3.50 € / Sesam-Fladen gegrillt 2.5 € / Geröstete Nüsse 2 € /
Frühlingskräuter-Dip 2,5 € / Tomaten-Dip 2 €

Levante Mezze Box 19.90 €

Gefüllte Aubergine mit Walnuss-Creme,
Blumenkohl-Küchlein mit Minz-Joghurt,
Tomaten-Bulgur mit Schafsmilchkäse, Hummus mit Granatapfel und Zitronenöl
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Pinienkernen, Tomaten-Brotsalat, Spargelsalat mit
sonnengetrocknete Tomaten und Frühlingslauch
Tursu – eingelegtes Gemüse, Oliven, Frühlingskräuter Dip & unser Fladenbrot

Unser Hummus 11.00 €

Tahini, geröstete Kichererbsen, Granatapfel, Pimento, Salate

Grüner Spargelsalat 12.00 €

gegrillt mit Cherrytomate, Büffelmozzarella, Frühlingslauch und Himbeeren-Vinaigrette

Spargel-Erdbeersalat 13.00 €

Heide-Spargel gekocht und gebraten mit frischen Erdbeeren, Minze, Pinienkernen und Salat

Fattoush - Brotsalat 11.00 €

Brotsalat aus dem Nahen Osten. Gurke, Tomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln,
Petersilie, Minze, Olivenöl und Sumach

Spargelsuppe mit Bärlauch-Öl und Croutons 5,5 €

Gartenerbsen-Suppe mit Bacon, Erbsen, Creme fraiche und Kresse 5,5 €

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten, die in unseren Speisen und Getränken enthalten sind. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

Veggie

Bärlauch-Spargel-Ravioli 18.00 €

in Olivensauce, Tomate, Zucchini und Pecorino

Rote Shakshuka 9.00 €

Dicke Sauce aus Tomaten, Paprika, Aubergine, etwas Knoblauch, Petersilie und Levante Gewürzen mit Fladenbrot, gebackenen Eiern und Feta

Spargel

aus der Südheide vom Hof Santelmann in Nordburg

Spargel Portion 300 g 18.50 €

mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter

dazu

Kalbsschnitzel Port. 6,50 €

Gegrillter Fjordlachs 6,50 €

Schwarzwälder Rohschinken 5,00 €

Fish

Calamari gegrillt 19.00 €

mit Tomaten-Salsa, Spinat und Kichererbsen

Meat

Coq au vin vom Landhuhn 19.00 €

mit Karotten, Sellerie, Champignons im leckerer Rotweinsauce und Kartoffelmus

Lammkoteletts in Paprikasauce 24.00 €

mit Minze, Thymian, grünen Schoten und Gratin dauphinoise

Cheese

Backensholzer Rohmilchkäse 14 €

Mandarinen, Nüsse, Kräuter-Dip und Sonnenblumenbrot

Sweet

Rhabarber-Himbeeren-Crumble mit Vanille-Quark 8 €

Eton Mess mit frischen Erdbeeren, Mascarponecreme und Baiser 7 €