

Thiels Kleinigkeiten

karamellierter Ziegenkäse caramelized goat cheese	2,90 €
Hühnchenspieße mit Erdnusssdip chicken satay with peanut dip	3,00 €
Lachstatar mit Forellenkaviar salmon tatar with trout caviar	3,00 €
Hirschcarpaccio mit Quittenchutney carpaccio of venison with quince chutney	3,60 €
Scampi mit Mangochutney scampi with mango chutney	4,50 €
Glasnudelsalat mit Koriander glass noodle salad with coriander	3,20 €
Bouletten mit Kartoffelsalat und Senf meatballs with potato salad and mustard	3,80 €
Gänsekrusteln mit Pflaumensenf deep fried pieces of goose with plum mustard	3,70 €
Currywurstspieß mit Dip curry sausage with dip	3,10 €
Crevetten Wan Tan mit Sweet Chilli Sauce crevettes wan tan with sweet chilli sauce	3,00 €
Datteln im Speckmantel fried dates wrapped with bacon	3,00 €
Pecorino mit Oliven pecorino cheese with olives	4,00 €
Crème Brûlée crème brûlée	2,50 €

Salate & Hauptgerichte

Tagessuppe nach Angebot soup of the day	3,90 €
Gemischte Saisonsalate mit Balsamicohühnchen mixed salad with sauteed balsamic chicken fillets	8,80 €
Kaiserschoten mit Ingwer, Orangen und Süßkartoffeln snow peas with ginger, orange and sweet potatoes	12,50 €
Ziegenkäse mit Lavendelblütenhonig, Rucolasalat und Johannisbeerchutney gratinated goat cheese with lavender honey, arugula salad and apple sweet chestnuts chutney	10,50 €
Fischtopf mit Safran, Gemüse und Scampi creamy fishsoup with saffron, vegetables and scampi	11,90 €
angemachtes Tatar vom Rinderfilet mit Essiggurke, Zwiebelringen & Salat steak tatar with pickeld cucumber, onion rings and salad	13,90 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, kleinem Feldsalat und Preiselbeeren escalope of veal with sauteed potatoes, lambs lettuce and cranberries	16,90 €
gemischter Salat mit Rinderfiletmedaillon und gratiniertem Ziegenkäse mixed salad with medaillon of beef fillet and gratinated goat cheese	17,60 €
Rinderfilet mit getrüffeltem Selleriepüree, Steinpilzschaum und Kaiserschoten beef fillet with truffled celery puree, cepes foam and snow peas	23,50 €