



**eb&vloed**  
food | drinks | lounge

# LUNCH KARTE

12:00u - 16:00u

## SUPPE

### TAGESSUPPE

Brötchen | Butter

8

## BRÖTCHEN

### CARPACCIO-BRÖTCHEN

Rindfleisch 100 gr. | Rucola | Honig-Senf-Sauce |  
Balsamico-Crème | Knuspriger Parmesan |  
Pinienkerne | Pesto

16

### BURRATA-BRÖTCHEN

Cherrytomaten | Harissa | Geröstete Macademia

16

## TOAST

### BAUERN-TOAST

Schinken | Käse | Ketchup

8

### KINDER-TOAST

Schinken | Käse | Ketchup

6,5

### FOCACCIA-TOAST

Mozzarella | Tomate | Pesto

8

## BURGER

### CAJUN-CHICKENBURGER

Brioche | Coleslaw | Gewürzgurke | Cheddar |  
Chili-Knoblauchsauce

19

### SMASH-BURGER

Brioche | Rindfleisch 200gr. | Cheddar |  
Gewürzgurken-Relish | Chef's Burgersauce

19

## EIERSPEISEN

### STRAMMER MAX

3 Eier | Zusatzoption: Schinken/Käse

11



# ABENDMENÜ

Abendessen ab 17 Uhr

Alle Vorspeisen werden standard mit Brot und butter serviert.

## BROTPLATTE

Hausgemachtes Sauerteigbrot und fermentierte italienische Focaccia mit Dip nach Wahl:

- Hummus mit knusprigen Kichererbsen
- Sellerie-Joghurt-Dip mit Granny-Smith-Apfel und knackigen Ackerbohnen
- Muhammara mit Granatapfeldressing und gerösteten Walnüssen

8

## VORSPEISEN

### TAGESSUPPE

Brötchen | Butter  
8

### BRUSCHETTA

Knoblauchbrot | Cherrytomaten | Basilikum | Aioli  
9

### CARPACCIO VOM RIND

Rindfleisch 100 gr. | Rucola | Honig-Senfsauce | Balsamico-Crème | Knuspriger Parmesan | Pinienkerne | Pesto  
16

### BURRATA

Cracker | Cherrytomaten | Harissa | Geröstete Macademia | Pesto  
14

### GAMBAS EB & VLOED

Sahnige Knoblauchsauce | 6st  
14

## GEBACKENER CAMEMBERT

Waldpilze | Trüffeltapenade | Knusprig gegrilltes Brot  
16



Unser Weintipp: Esprit de Grenache

Fruchtig und elegant, balanciert die Cremigkeit des Käses durch einen feinen Kontrast von Frische und Fruchtigkeit.

## TINTENFISCH VOM GRILL

Baba Ganoush | Austernpilz | Granatapfelcrème  
19

## NUDEL-BAR ITALIAN STYLE

### LINGUINE DI MARE

Muscheln | Gambas | Vongole | Calamari | Kapern | Gemüse | Sahnige Tintenfischsauce  
25



Unser Weintipp: MiP Classic Blanc (Vermentino)

Leicht und aromatisch, verstärkt die salzigen Nuancen der Meeresfrüchte durch frische Säure und mineralische Noten.

### PACCHERI AGLIO

Gambas | Sahnige Knoblauchsauce  
22

### CASARECCE PESTO

Pinienkerne | Gemüse | Huhn (wahlweise auch Vega)   
18



Unser Weintipp: MiP Classic Rosé

Blumig und würzig, passt ideal zum grünen Pesto und betont die Kräuter und Frischaromen.

## KLASSISCHE LASAGNE BOLOGNESE

16





Beilagen sind nicht bei den Gerichten inbegriffen, um die Lebensmittelverschwendung gering zu halten. Bestellen Sie sie separat für einen bewussten und nachhaltigen kulinarischen Genuss!

## HAUPTGERICHTE

### CAJUN-CHICKENBURGER

Brioche | Coleslaw | Gewürzgurke | Cheddar | Chili-Knoblauchsauce

19

### SMASH-BURGER

Brioche | Rindfleisch 200gr. | Cheddar | Gewürzgurken-Relish | Chef's Burgersauce

19

### ROTBARSCH

Artischocken-Queller-Salat | Lachskaviar | Bisque Beurre blanc

24



Unser Weintipp: L'Auréole Blanc Sauvignon combard

*Frische Zitrusnoten balancieren den salzigen Fisch und den Kaviar aus und verbinden die intensiven Aromen miteinander.*

### GAMBAS EB&VLOED

Sahnige Knoblauchsauce | 12st

24

### RINDERFILET

Foie gras | Schokoladen-Madeira-Jus | Waldpilzepaté

34



Unser Weintipp: Solenne Primitivo Negroamaro

*Reife dunkle Früchte und weiche Tannine, die in Harmonie mit vollen Aromen perfekt zur reichhaltigen sauce und zur Foie gras passen.*



## - BEILAGEN -

Beilagen für ca. zwei Personen

POMMES MIT SAUCE 4,5 ✓

GEMISCHTER SALAT 4,5 ✓

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 8 ✓

Trüffelmayo | Parmesan

CRINKLE-FRITES 8

Chorizo | Cheddarsauce



## DESSERT

### AFFOGATO

Doppelter Espresso mit Vanilleeis

9

### HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Espresso | Mascarpone | Savoiardi | Kakaopulver | Geröstete Haselnüsse

9

### MILLE-FEUILLE

Konditorcrème | Sahnige Karamellsauce | Pistazieneis

10

### SCHOKOLADEN-MOELLEUX

Weißer Schokoladen-Lavacake | Maronen | Waldbeerensauce | Granny Smith-Apfeleis

10