

Genießen Sie unsere mediterrane
Küche mit orientalischem Flair


Unsere Aperitifempfehlung

Lillet Rhabarber Sprizz


Eisgekühlter Lillet Blanc aufgefüllt mit erfrischender
Rhababer-Holunder-Limonade
0,2 L € 8,00

Vorspeisen


Mediterraner Vorspeisenteller **klein € 14,50**
groß € 22,00
gebratene Aubergine & Zucchini,
Rucola & Parmesan, eingelegte rote
Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Artischocken-
herz, Tomate-Mozzarella, Pilze, Zitronen-
Garnele

Orientalischer Vorspeisenteller **klein € 14,50**
groß € 22,00 
Falafel, Tahini, Humus, gegrillte Aubergine,
gegrillte Paprika, Tabouleh, Joghurt-Minz-
Dip, gebackene Käseröllchen, Tomaten-
Petersilien-Salat

Vitello Carciofato **€ 15,00**
Scheiben von rosa gebratenem Kalbsrücken,
feine Artischockencreme, bunte Salatblätter,
Kapernäpfel, Kresse

Rote-Beete Salat **€ 13,00** 
mit Feta-Schafskäse, Rucola, gerösteten
Kernen, Kresse, Balsamico, Sesamöl

Aus dem Suppentopf
Kürbis-Kokos-Cremesuppe **€ 7,90** 
mit einem Hauch von Orange, Zimt,
Ingwer, gerösteten Kernen

Harira **€ 8,50** 
Original marokkanische Suppe mit Tomaten,
Sellerie, Linsen, Kichererbsen, Hülsenfrüchten
und frischen Kräutern – mit intensiven Aromen

Hauptspeisen


Poulet au Citron **€ 23,50**
kross gebratenes Mais-Hühnchen-Supreme,
Oliven-Charbola-Kartoffel-Plätzchen mit
Artischockenherzen, Erbsen, confierte Zitrone

Steak Frites **€ 32,00**
Entrecote – 280 g (mit klassischem Fettague)
gebraten, Pommes Frites, Trüffel-Öl-Mayonnaise, Jus

Gebratener Lachs **€ 24,00**
lauwarmer Safran-Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen,
leichter Weißweinschaum

Cremiges Spargel-Risotto **€ 16,50** 
frische Erbsen, Brösel, Parmesan

Spaghetti mit Black-Tiger Garnelen **€ 22,00**
Kirschtomaten, Basilikum, Krustentier-Velautée

Falafel Bowl **€ 17,50** 
Gebackene Falafelbällchen, Couscous, Karotten,
Kichererbsen, Babyspinat, marinierter Rotkohl,
Avocado, Granatapfelkerne, schwarzer Sesam mit
Tahinidressing

Süße Versuchung
Creme Brulée **€ 7,50**
mit Kardamom verfeinert, Mandelkrokant,
frische Beeren

Pistazien-Mascarpone-Creme **€ 9,50**
mit Feigenkompott

Käseteller **€ 14,50**
mit Trauben & Walnuss-Datteln, Honig

Rincklakes Frühlingsmenü

Harira

Original marokkanische Suppe mit Tomaten, Sellerie,
Linsen, Kichererbsen, Hülsenfrüchten und frischen Kräutern
– mit intensiven Aromen

Poulet au Citron

kross gebratenes Mais-Hühnchen-Supreme, Oliven-
Charbola-Kartoffel-Plätzchen mit Artischockenherzen,
Erbsen, confierte Zitrone

Pistazien-Mascarpone-Creme

mit Feigenkompott

3-Gang Menü mit Suppe **€ 36,00 pro Person**