

# S P E I S E K A R T E



## **Öffnungszeiten:**

Montag bis Samstag ab 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und  
ab 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr.

Von 21:00 bis 22:00 Uhr servieren wir Ihnen Gerichte aus unserer kleinen Karte.

**Sonntag ist das Restaurant mittags & abends geschlossen.**

Tischreservierung unter 0931 - 35 90 40 -412

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
Eine schriftliche Aufzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten finden Sie  
am Ende der Speisekarte.

## VORSPESIEN

### Garnelencocktail a1, e, i,

Granny Smith | Safran Hummus | Champignon | Kerbel

€ 12,50

### Gebeizte Rehkeule a1, 8, 16, 17, 14, d, h, m3

Kapern | Speck | Walnuss | Brockmanns Gin

€ 14,50

### Bunter Brotsalat a1, 9, a1, c, f,

Bio Cherry Tomate | Büffel Burrata | Basilikum

€ 19,50

## SALATE & BOWLS

### Beilagen Salat „Melchior Park“ a1, h, 2, 9, 10, 14, f

€ 5,70

### Salatteller „Melchior Park“ a1, h, 2, 9, 10, 14, f

groß

mittel

Verschiedene Blattsalate | Belugalinsen | Kracherle | Körner |  
Kirschtomaten | Radieschen | Gartenkresse | Mango | Gurke

€ 12,90

€ 10,50

Den Salatteller servieren wir auch mit folgenden Zutaten:

eingelegter Schafskäse f, q

€ 16,80

€ 14,10

hausgemachte Pilz- Kräuter Falafel / Tahini Dressing

€ 17,90

€ 15,50

### Original Caesar Salad a, c, f, h, 2, 9, 3, 4

Romanasalat | Hähnchenbrust | Parmesan | Knoblauch

€ 17,80

### Curry Hummus-Bowl 9, e,

Pistazien | Kichererbse | Tomate | Babyspinat |  
Gurke | Grillkäse | Himbeerdressing

€ 17,80

”

Unsere Tofuprodukte beziehen wir von Taifun, einem Hersteller  
aus dem Freiburger Raum, der Soja aus regionalem Anbau verwendet.

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
Eine schriftliche Aufzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten finden Sie  
am Ende der Speisekarte.

## ZWISCHENGERICHTE

### **Erbsensuppe heiß & kalt** a1

Erbsen | Kokos | Minze | Pumpernickel | Karotte

€ 7,50

### **Turkey Tea** a1, g, f, 14, c

Leberknödel | Brätstrudel | Wurzelgemüse

€ 8,00

### **Ramen Suppe** a1, c, e, g, i, 2, 3, 14

Soba Nudeln | Tofu | Ei | Dashi | Shi Take | Bambussprossen

€ 15,90

## VEGETARISCH & VEGAN

### **Halloumi Burger** a1, 9, 14, e, f,

Zucchini | Aubergine | Zwiebelmarmelade | Hashbrown Fries

€ 14,80

### **Tagliatelle** a1, c, 14

Zitrone | Mascarpone | Spinat | Petersilie | Tomate | Pinienkerne  
Grana Padano

€ 15,90

### **Tikka Masala** vegan | laktosefrei e, i, a1

Tofu | Tomate | Curry | Sesam | Koriander | Naan Brot

€ 16,70

”

Unsere Kichererbsen beziehen wir von Legomo mit Anbau im Raum Würzburg.  
Durch den Anbau in unmittelbarer Nähe garantieren wir Frische, kurze Transportwege und  
unterstützen gleichzeitig die regionale Landwirtschaft.

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
Eine schriftliche Aufzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten finden Sie  
am Ende der Speisekarte.

## FLEISCH

### **Original Wiener Schnitzel** a1, c, g, 14

hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites |  
kleiner Salatteller

€ 28,50

### **Entrecôte (250g)** g, 14,

Chimichurri | Gorgonzola | Kirschtomaten | Lauchzwiebel |  
Bacon | Rösti

€ 31,50

### **Rehrücken „Apfelcrunch“** a1, g, 14, 16, 17, h

Berberitzen Soße | Sellerie | Chorizo | Birne | Karotte |  
Rosmarinpüree auf Sauerteigbrot

€ 34,00

### **Zweierlei von Wallners Pute** a1, f, g, h, 14, 9, 2, c

Oberkeule geschmort | Brust | Kräuterkruste | Kaffeesoße |  
Kohlrabi | Carbonara Kartoffeln

€ 28,00

”

Das Fleisch von Wallners Puten stammt von einem Hof, der für nachhaltige Kreislaufwirtschaft steht. Vom eigenen Futtermittelanbau bis zur Stromerzeugung versucht der Betrieb alles aus eigenen Ressourcen zu gewinnen – für höchste Qualität und echten Genuss.

## FISCH AUS MEER, FLUSS & WEIHER

### **Mainbarsch** d, f, 9, 14

Rotwein | Petersilienwurzel | Karotte | Wirsing | Kartoffelwürfel

€ 22,00

### **Heilbutt & Auster** d, m, g, 9, 14

Curry | Kartoffel | Artischocke | Passe-Pierre | Algengremolata

€ 24,50

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
Eine schriftliche Aufzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten finden Sie  
am Ende der Speisekarte.

## DESSERTS

<b>Zitronentarte</b> <small>9, 15, a1, c, f,</small> Kaffirlimette   Kalamansi   Lemon Curd   Baiser	€ 8,80
<b>Zweierlei Eis</b> <small>9, c, f,</small> Lakritze   Passionsfrucht	€ 8,50
<b>Apfel Crumble</b> <small>9, a1, c, f, 2,</small> Kokosnuss   Ingwer   Avocado	€ 6,50
<b>Versucherle</b> <small>a, c, f, m1-m9, 13, 14</small> Espresso   Mini-Dessert	€ 5,90
<b>Affogato al caffè</b> <small>f, 13</small> Espresso   Vanilleeis	€ 4,90

## KÖSTLICHKEITEN

<b>Regionaler Käseteller „Melchior Park“</b> <small>a, f, p, 1, 10</small> Käseauswahl   Feigensenf   Trauben   Nüsse   Butter	€ 17,50
<b>Turkey Burger</b> <small>a1, 9, 14</small> Tiger Bun   Mango Chutney   Roma Salat   Koriander   Gurke   Ingwer   Knoblauch   Curry   Wedges	€ 18,50
<b>Strammer Max Melchior Style</b> <small>a3, c, 15, 16</small> Vinschgauer   Butter   Rucola   Italienischer Landschinken   Bio-Spiegelei	€ 12,50
<b>„Fish &amp; Chips“ Melchior Park</b> <small>a1, d, g, c</small> Seelachs   Potato Dippers   Chili Dip   Kräuterdip	€ 15,60

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
Eine schriftliche Aufzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten finden Sie  
am Ende der Speisekarte.