





Die Petersilie ist mit ihrem unverwechselbaren, kräftigen Aroma eines der beliebtesten Küchenkräuter. Dabei ist sie nicht nur äußerst schmackhaft, sondern besitzt zudem viele Inhaltsstoffe, die sich positiv auf das Wohlbefinden auswirken. Sie ist sehr vitaminreich und enthält wichtige Mineralstoffe, weshalb sie nicht ohne Grund schon seit der Antike zu den Heilkräutern gezählt wird. Bekannt ist sie z.B. dafür, dass sie den Stoffwechsel anregt und so erfolgreich gegen Müdigkeit und Appetitlosigkeit wirkt.

Auch unser gleichnamiges Restaurant soll Ihren Appetit anregen und Sie kulinarisch verwöhnen. Wenn Sie Wert auf eine gesunde Ernährung legen, aber auf Genuss nicht verzichten möchten, sind Sie in der PETER&Silie genau richtig.

Wir setzen auf junge, kreative Küche & lassen uns immer wieder etwas Neues für Sie einfallen. "Gesund & lecker" ist für uns kein Widerspruch, sondern das Erfolgsgeheimnis für die moderne Gastronomie. Wir wollen Sie aber nicht nur mit schmackhaften Gerichten verwöhnen, sondern auch eine gemütliche Atmosphäre bieten, in der Sie jederzeit entspannen und sich richtig wohlfühlen können.

Speisen

für den guten Start in den Tag

kleines Frühstück

Croissant, Baguette, hausgemachte Marmelade, Butter

4,90

Müsli Bowl oder Schoko-Nuss-Granola

mit frischem Saisonobst, Naturjoghurt - Alternativ vegan mit Hafermilch

7,50

Ingelheimer Frühstück¹³

ein gekochtes Freiland-Ei, Emmentaler, Serranoschinken, Kochschinken, Salami, gemischter Brotkorb, Butter

9,50

Mäusefrühstück

Käseauswahl, Petersilienquark, frisches Obst, gemischter Brotkorb, Butter

10,50

Go Vegan

Avocadocreme & Oliven⁶, Hummus, veganer Käse oder Emmentaler
obstsalat, gemischter Brotkorb, Erdnussbutter

10,50

Frühstück Petersilie für 2 Personen¹³

2 gekochte Eier, Käseauswahl, Petersilienquark, Tomate mit Mozzarella, Serranoschinken, Salami, gemischter Brotkorb, Butter,
2 Gläser Secco oder Orangensaft

23,90

3 Rühreier oder 3 Spiegeleier

5,90

Omelette wahlweise mit

- Tomaten, Oliven⁶, Peperoni & Mozzarella
- Spinat, Schafskäse & Tomaten
- kross mit Bacon & Lauch
- Pfannengemüse & frischer Minze

8,90

8,90

8,90

8,90

Alle Eierspeisen werden mit einem Brotkorb & Butter serviert.

Obstsalat

4,90

Joghurt mit frischen Früchten

4,90

Portion geräucherter Lachs

5,90

gekochtes Freiland-Ei

1,80

hausgemachte Marmelade, Erdnussbutter, Nutella oder Honig

1,50

Frühstück & Eierspeisen servieren wir Ihnen Montag - Samstag bis 12:00 Uhr

unsere rustikale Brotzeit mit Roggenmischbrot bis 17.30 Uhr erhältlich

... für den kleinen Hunger zwischendurch

„Strammer Peter“

Roggenbrot mit gekochtem Schinken, Emmentaler, 2 Spiegeleiern & Kresse 9,90

„Sanfte Silie“

Roggenbrot mit Avocado, Tomate, Chili, gekochtem Ei & Kresse 9,90

- mit Lachs on top

11,90

wir beziehen unsere Backwaren von der Altstadtbäckerei Finkenauer.

It's Kürbistime 🍂 🍂 🍂

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer & Kürbiskernöl & Kernen - vegan 6,90

gebackener Kürbis aus dem Ofen mit Ziegenkäse, Schmand,
Preiselbeeren & Mandeln (vegetarisch) 14,90

Saltimbocca vom Steinbeißer mit Linsengemüse & Kürbispüree 20,90

Räuchertofu von der Tofu-Farm mit Linsengemüse & Kürbispüree (vegan) 15,90

Blaubeerpfannkuchen mit Kokosnusseis & Sahne 7,90



Aperitif Déjà-vu

oriental Déjà-vu, Tonic water,

grapefruit & ein Zweig Rosmarin erfrischend & belebend 6,90

Leckerer aus dem Suppentopf & frische Salate

Möhren-Ingwer-Suppe mit Chili & frischer Petersilie

Tasse 5,50 Schüssel 7,00

kleiner gemischter Beilagensalat

5,90

Salatvariation mit

- gerösteten Kernen & Kerbel 8,90
- marinierten Hähnchenbruststreifen 13,90
- warmem Ziegenkäse, Speck¹³, Honig & Rosmarin 14,90
- gebratenem Lachsfilet & Zitrone 17,90
- gebratenen Knoblauch-Scampi & Cocktailtomaten 18,90

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir einen kleinen Brotkorb.

Schmackhaftes aus der Petersilienküche

Carpaccio vom Rind mit Rucola, gehobelten Champignons, Parmesan & gerösteten Pinienkernen	13,50
Petersilien-Couscous-Salat mit gebratenem Hähnchenfilet & Joghurt-Minz-Dip	15,50
Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Rosmarinkartoffeln & tagesfrischem Salat	16,50
Pouardenbrust in der Dinkelkruste mit Gorgonzolasauce, hausgemachtem Aprikosenchutney ⁵ & Spätzle	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	22,50

In unserer Küche werden vorzugsweise Produkte regionaler Lieferanten verwendet.

vom Grill

gebratenes Lachsfilet

21,50

mit Petersilien-Chili-Pesto auf Bandnudeln

Argentinisches Rumpsteak

25,90

mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Quark & tagesfrischem Salat

Häppchen zum Teilen oder für sich ganz allein...

Tapas da Terra - Spanischer Teller -

17,50

mit Serrano Schinken/Melone, Chorizo, Salchichon Iberico, Manchego Käse, eingelegten Oliven⁶, hausgemachter Aioli & kleinem Salat

Tapas del mar - Meeresfrüchte vom Grill - (täglich frisch ab 17 Uhr)

21,50

mit Muscheln en salsa de tomate, Gambas, Calamares, Chipirones, hausgemachter Aioli, kleinem Salat & einer guten Portion Knoblauch

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesgerichte & Abendempfehlungen.

vegetarisches und veganes

gebackener Schafskäse

11,50

mit frischen Tomaten, Knoblauch, Grillgemüse, Oliven⁶ & Thymian

Ofenkartoffel mit gemischtem Salat &

- Petersilienquark
- Petersilienquark, Räucherlachs on top
- Couscous, Grillgemüse und Oliven⁶ - vegan -

11,50

14,90

14,50

Käse vom Brett

10,90

mit Trauben, Aprikosenchutney⁵, Butter & Brot

Kichererbsencurry - vegan -

14,50

mit Kokosnussmilch, Erdnussbutter, Gemüse & Basmatireis

Pasta

Bandnudeln mit Blattspinat, gerösteten Pinienkernen & Gorgonzola

12,50

Salbeinudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven⁶ & Schafskäse

12,50

für unsere kleinen Gäste ... bis 14 Jahre

Chicken Nuggets mit kleinem Salat	6,50
Spätzle mit Rahmsauce	5,50
Kinderschnitzel mit Spätzle & Rahmsauce	9,90

für Süßschnäbel

Espresso Affogato mit vanilleeis	5,50
Crème Brûlée	5,50
Cassis-Sorbet mit Winzersekt aufgegossen	6,50
Kuchen von Amelies Tortendesign & Nussecken vom Finkenauer	3,50

zu Bier und Wein ... gerne auch zu später Stunde

Portion eingelegte Oliven ⁶ mit Baguette	4,90
Portion Aioli mit Baguette	4,90
Spundekäs ⁷ mit Zwiebeln & Salzbrezelchen	5,90
Käsewürfel vom Gouda mit Trauben & Salzbrezelchen	7,90

Getränke

etwas warmes braucht der Mensch

Espresso	2,20	Tasse Café Crème	2,80
Espresso Macchiato	2,50	große Tasse Café Crème	3,80
Espresso doppelt	3,50	Milchkaffee	3,80
Cappuccino	3,50	Malzmilchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,80	heiße Schokolade	3,50
Latte Macchiato mit Vanille ² , Karamell ¹	4,50	Chociatto	4,50
White Chocolate, Zimt ^{1,2} oder Haselnuss ^{1,2}		heiße Schokolade mit Espresso	
Chai Latte	3,80	Green Chai Latte	3,80
heiße Milch mit Honig	3,20	heiße Zitrone mit Honig	3,80

zum Heißgetränk: Baileys, Amaretto oder Rum 2 cl 2,80

wir verwenden Kaffee der Ingelheimer Rösterei Majakaffee - RheinMain Blend & ZET-organic-Kaffee.
Fair gehandelte Rohstoffe sind die Basis unserer Schokolade.

Ingelheimer Rosengarten Rooibostee mit Apfelstücken, Orangenschalen & Rosenknospen			3,80
frischer Minztee mit Honig	3,80	frischer Ingwertee mit Honig	3,80

Solaris.Tea ganzblatt-Tee im genähten Seiden-Teebeutel

Bio weißer Tee (Pai Mu Tan)	3,50	Bio Rooibos Cacao Chai	3,50
enthält nach aktuellem Stand der Forschung den höchsten Anteil an Antioxidantien / von Natur aus ohne Koffein		zauberhafte Kombination von Rooibos, Kakaoschalen & orientalischen Gewürzen / reich an Vitaminen	
Bio Jasmine Grüntee	3,50	Bio Chunmee Grüntee	3,50
mit frischen Jasmineblüten bedampft / aus dem Blatt der Frühlingsernte / angenehm zartes Aroma		Chinas beliebtester Tee / wechselfpiel aus lebendiger Frische und angenehmer Weichheit	
Bio Früchtetee Berry Fruity	3,50	Bio Darjeeling Schwarztee	3,50
erfrischend aromatische Kombination aus Blaubeeren, Hibiskus und Orangenschalen / süßer und anregender Tee		aus erster Pflückung von Teepflanzen, die über 100 Jahre alt sind / fruchtig, angenehm blumiges Aroma	
Bio Earl Grey Schwarztee	3,50	Bio English Breakfast	3,50
frischer und würziger Assamtee, ausgewogenes Aroma / charakteristische Bergamotte-Note		ausgeglichener, starker Schwarztee / perfekte Wahl für den Frühstücks-Teetrinker	
Bio Peppermint Delight	3,50	Bio Kamille Chamomile Dream	3,50
wunderbar anregender Pfefferminz-Kräutertee / aromatisch mit Fenchel, Süßholz, Zimt und Anis		beruhigender Tee für die Seele / blumiges Aroma von Kamille / mit Rosenblüten, Lindenblüten und Fenchel	

für den kleinen und den großen Durst

Rhönsprudel still/medium 0,25l 2,80
das besondere Mineralwasser aus dem Biosphärenreservat

Rhönsprudel still/medium 0,75l 6,50
das besondere Mineralwasser aus dem Biosphärenreservat

Coca Cola / zero / light ^{1/2/9/11/12} 0,2l 2,80

Coca Cola / zero / light ^{1/2/9/11/12} 0,4l 4,20

Fanta / Sprite / Spezi ^{1/2/9/11/12} 0,2l 2,80

Fanta / Sprite / Spezi ^{1/2/9/11/12} 0,4l 4,20

fritz - kola ^{1/9} 0,33l 3,90

fritz - orangenlimonade ^{1/9} 0,33l 3,90

Schweppes Bitter Lemon ^{1/2/3} 0,2l 3,20

Schweppes Ginger Ale ^{1/2/3} 0,2l 3,20

Thomas Henry Tonic water ¹⁰ 0,2l 3,20

Thomas Henry Spicy Ginger ^{2/3} 0,2l 3,20

Fruchtsäfte von vaihinger : Apfelsaft naturtrüb, orange, Traube, Rhabarber, Banane, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere 2,80

Saftschorle 0,2l 2,80

Saftschorle 0,4l 4,20

frisch gepresster Orangensaft 0,25l 3,90

Club-Mate Eistee 0,33l 3,90

Limonaden

Drink Now Bio Limonade 100 % organic 0,33l

3,90

- **Red Berry** fruchtiger, beeriger geschmack nach Sauerkirsche, Quitte und Cranberry
- **Grapefruit** feinherber geschmack aus der Grapefruit - der besondere Frische-Kick
- **Sunny Orange** fruchtiger geschmack nach sonnengereiften Orangen - spritzig nicht zu süß
- **Fresh Lemon** naturtrüb mit prickelndem Zitronengeschmack & wertvollen Inhaltsstoffen

Hausgemachte Limonaden 0,4l

5,50

- **Holunder Sparkler** Holunderblütensirup, Zitrone, Minze & Sodawasser
- **Granatapfel Brause** Grenadine, Granatapfelkerne, Orange & Sodawasser
- **Ginger Spritzer** frischer Ingwer, Glimmer, Gurke, Limette & Sodawasser

Kokosnusswasser 520 ml

5,90

Unser Fountain of Youth ist 100% frisches, reines Kokoswasser - der perfekte natürliche Energy Drink!

für die besonderen Momente

weißer Riesling Sekt, weingut Mett 0,7l brut, handgerüttelt	4,50	weißer Riesling Sekt 0,75l brut, handgerüttelt	25,50
Mett' Secco 0,7l prickelnd erfrischend	3,90	Mett' Secco 0,75l prickelnd erfrischend	24,00
Secco mit weinbergspfirsichlikör	4,90	Secco mit Brombeerlikör	4,90
Ramazotti 4 cl	3,90	Averna 4 cl	3,90
Fernet Branca / Menta 4 cl	3,90	osborne veterano 4 cl	3,90
Baileys ¹ 4 cl	3,90	Amaretto 4 cl	3,90
Sambuca 4 cl	3,90	ouzo 4 cl	3,90
Jägermeister 4 cl	3,90	Aquavit 4 cl	3,90
Brände & Liköre vom Obsthof Hemmes 2 cl Himbeere, Mirabelle, Williamsbirne, Kirsch, Tresterbrand, Brombeerlikör, weinbergspfirsichlikör			3,50
Jack Daniels Tennessee 4 cl	3,90	Knockando Single Malt Scotch 4 cl	5,90
Chivas Regal Blended Scotch 4 cl	4,90	Laphroaig Isley Single Malt Scotch 4 cl	6,90
Tequila Sierra Silver / Reposado 4 cl	3,90	oban Single Malt Scotch 4 cl	6,90
Havana Club 4 cl	3,90	Basil Hayden's Kentucky Bourbon 4 cl	6,90

für den Gaumen & die Seele

weißweine

Riesling trocken

weingut wasem, mineralisch mit knackiger Säure

grüner Silvaner, trocken

weingut Dautermann, frisch und lebendig

weisser Burgunder, trocken

weingut Dautermann, filigran, Aroma von reifen gelben Äpfeln

Scheurebe Spätlese, feinfruchtig

weingut Rolletter, dicht gepackt, Süße von exotischen Früchten

grauer Burgunder, trocken

weingut werner, ökologischer Anbau, zarter Schmelz, feine, cremige Art

Chardonnay -S-, trocken

weingut Mett, beeindruckt mit Fülle, vom Holz geküsst, vom Winzer gestreichelt

Riesling -S-, feinherb

weingut werner, ökologischer Anbau, geballte dichte Kraft mit natürlicher Restsüße

0,1l	0,2l	0,75l
		1,00l
2,30	4,20	19,50
2,80	4,90	17,50
2,80	4,90	17,50
2,80	4,90	17,50
3,30	5,90	19,90
3,30	5,90	19,90
3,50	6,40	21,00

Roséweine

1^o Rosé, feinherb

weingut wasem, harmonisch, intensive feine Frucht

0,11 0,21 0,75/11
2,60 4,50 21,50

Spätburgunder blanc de noir, trocken

weingut Huster, ökologischer Anbau, lebendige Frische, fruchtbetont, weiß gekeltert

3,10 5,50 18,50

Weinempfehlung des Monats :

2021 Pinot Noir Blush Rosé trocken 0,21 5,30

wasem Doppelstück, Sommerwein mit Potential

Spätburgunder Rosé Sekt weingut Mett, handgerüttelt-traditionelle Flaschengärung 0,75l

26,50

Weinsorten gern nach Ihren Wünschen:

Wein Ihrer Wahl plus 0,50 Aufpreis für das Wasser

für den Gaumen & die Seele

Rotweine

Portugieser, feinherb weingut wasem, zartes Bouquet, mild im geschmack	0,11 2,30	0,21 4,20	0,75/11 19,50
Blauer Spätburgunder, trocken weingut Mett, beeriger, weicher, duftiger Pinot	2,70	4,80	16,50
Dornfelder, trocken weingut werner, ökologischer Anbau, fruchtig, herzhaft, mit blauroter Farbe	2,80	4,90	17,00
Cuvée Noir -S-, trocken weingut werner, ökologischer Anbau, bordeauxrot mit intensiver Struktur	3,30	5,90	19,90
Frühburgunder -Q- 1, trocken weingut Huster, ökologischer Anbau, enormer Beerenduft, füllig und gehaltvoll	3,50	6,40	21,00

Hopfen und Malz

vom Fass

Frisches veltins pure Leidenschaft

0,3 3,20

0,5 4,50

Grevensteiner Landbier naturtrüb, süffig

0,3 3,20

0,5 4,50

Maisel's weisse Hefe - original aus Bayern -

0,3 3,20

0,5 4,50

Radler/Colabier, Russ/Bananenweizen

0,3 3,20

0,5 4,50

aus der Flasche

Maisel's weisse Kristall prickelnd frisch

0,5 4,50

Maisel's weisse Alkoholfrei isotonisch, vitaminhaltig

0,5 4,50

Clausthaler extra herb oder Clausthaler Radler

0,33 3,20

Lammsbräu Dinkel (Bio) gebraut aus Dinkel, den schon Hildegard von Bingen schätzte, obergärig, fruchtig aromatisches Bier

0,33 3,90

Lammsbräu Aktivmalz (Bio) die natürliche, alkoholfreie Energiequelle aus Biomalz und Biohonig für alle, die körperlich und geistig viel leisten

0,33 3,90

Cocktails

Ingelheimer Spritz , Ingelheimer Slow Gin, Secco, Beerenfrüchte, Soda	6,90
Aperol Spritz Secco, Aperol, orange, Soda	6,90
Hugo Holunderblüte, Secco, Limette, Minze, Soda	6,90
Schwarzer Peter Holunderblüte, Secco, Limette, Minze, Johannisbeernektar	6,90
Rhabarbera gin, Rhabarbernektar, Limejuice, Secco	6,90
Candyman whiskey, vanillesirup, Zitrone Pfirsichkür, Ginger Ale	7,90
Touchdown vodka, Apricot-Brandy, Zitrone, Maracujasaft, Grenadine	7,90
No more Stress vodka, Zitrone, vanillesirup, Rhabarbernektar, Thymian	7,90
Caipirinha Cachaça, brauner Zucker, Limette, Lime Juice	7,90
Mojito Rum, brauner Zucker, Limette, frische Minze, Soda	7,90
Piña Colada Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	7,90
Planter's Punch Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitrone, Grenadine	7,90
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, orange, Grenadine	7,90
Long Island Iced Tea Rum, vodka, gin, Tequila, Zitrone, orange, Cola	8,90
Moscow Mule vodka, Limette, Spicy ginger, gurke	7,90
London Buck gin, Zitrone, Spicy ginger	7,90
Lillet Berry, Lillet vive oder Lillet Buck	6,90

Mocktails

Fruitpunch	orange, Maracuja, Banane, Zitrone, Grenadine	6,90
Ipanema	Limette, brauner Zucker, Lime Juice, ginger Ale	6,90
Cocomare	Ananas, orange, Maracuja, Kokos, Sahne	6,90
Feel Good	Orangensaft, Spicy ginger, Zitrone, frischer Ingwer	6,90

Longdrinks mit 4cl Spirit

Pernod	Eiswasser	5,90
Campari¹	Soda o. orange	6,90
Vodka Lemon		6,90
Cuba Libre		6,90
Jack Daniel's whiskey Cola		6,90
Gordon's gin Tonic	Thomas Henry Tonic, Zitrone	6,90
Hendrick's gin Tonic	Thomas Henry Tonic, Gurke	7,90
FÜNFUNDSECHZIG07 gin Tonic	Thomas Henry Tonic, Orangenzeste	7,90
Monkey 47 Schwarzwald Dry gin Tonic	Thomas Henry Tonic	8,90

Öffnungszeiten

Montag - Samstag von: 9:00 Uhr - 23:00 Uhr
Sonn- & Feiertage geschlossen

Küche

Mo - Sa: 9:00 Uhr - 21:30 Uhr

PETER&Silie

Bahnhofstr. 21

55218 Ingelheim

Tel: 06132-7145519

info@petersilie-ingelheim.de

Liebe Gäste,

unsere Räumlichkeiten können Sie auch gerne für ihre Feierlichkeiten oder Veranstaltungen buchen. Sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an oder schreiben Sie uns eine E-Mail: info@petersilie-Ingelheim.de.

Unsere Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben), 13. Nitrit-Pökelsalz

Durch die neue Gesetzgebung sind wir dazu verpflichtet die 14 wichtigsten allergieauslösenden Stoffe zu kennzeichnen. Um die Liste der Allergene einzusehen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Der Kartenumschlag besteht aus veganem Leder.

from the kitchen

For a good start into the day

Small breakfast

Croissant, baguette, homemade jam, butter

4,90

Cereal bowl or chocolate-nut-granola

with fresh seasonal fruit, natural yogurt or vegan soy milk

7,50

Ingelheimer breakfast

one boiled free-range egg, Emmentaler cheese, serrano ham (Spanish ham), boiled ham, salami, basket with mixed bread, butter

9,50

Mice breakfast

various types of cheese, parsley curd, fresh fruit, basket with mixed bread, butter

10,50

Go vegan

avocado cream, olives, hummus, vegan cheese, fruit salad, basket with mixed bread, peanut butter

10,50

"Petersilie" breakfast for two persons

two boiled free-range eggs, various types of cheese, parsley curd, tomato with mozzarella, serrano ham, salami, basket with mixed bread, butter, two glasses of secco or orange juice

23,90

3 scrambled eggs or 3 fried eggs 5,90

omelette optionally with

- tomatoes, olives, peperoni & mozzarella 8,90
- spinach, sheep's cheese & tomatoes 8,90
- with crispy bacon & leek 8,90
- pan-fried vegetables & fresh mint 8,90

All egg dishes are served with a small bread basket and butter.

Fruit salad 4,90

Yogurt with fresh fruit 4,90

one portion of smoked salmon 5,90

one boiled free-range egg 1,80

Homemade jam, peanut butter, Nutella or honey 1,50

we serve breakfast & egg dishes from Monday-Saturday until 12:00 p.m.

our rustic lunch with rye-wheat bread

„Strammer Peter“

rye-wheat bread with boiled Emmentaler cheese, ham and two fried eggs & cress

9,90

„Sanfte Silie“

rye-wheat bread with avocado, tomato, boiled eggs & cress

9,90

- optionally with salmon on top

11,90

we get our baked goods from the old town bakery Finkenauer in Ingelheim.

It's pumpkin time...

Pumpkin soup with coconut milk, ginger & pumpkin seed oil & seeds - vegan 6,90

Baked pumpkin from the oven with goat cheese, sour cream,
cranberries & almonds (vegetarian) 14,90

Saltimbocca of turbot with lentil vegetables & pumpkin puree 20,90

Smoked tofu from the tofu farm with lentil vegetables & pumpkin puree (vegan) 15,90

Blueberry pancake with coconut ice cream & whipped cream 7,90

Delicious soups & fresh salads

Carrot-ginger soup with chili & fresh parsley

Mug 5,50 Bowl 7,00

Small mixed side salad

5,90

Salad variation with

- roasted seeds & chervil 8,90
- marinated chicken breast strips 13,90
- warm goat cheese, bacon, honey and rosemary 14,90
- fried salmon fillet & lemon 17,90
- fried garlic scampi & cherry tomatoes 18,90

All soups and salads are served with a small bread basket and butter.

Dishes from the "Petersilie"-kitchen

Beef carpaccio with arugula, mushrooms, parmesan & roasted pine nuts	13,50
"Petersilie"-couscous salad with fried chicken fillet & yogurt mint dip	15,50
Pork schnitzel with cream sauce, rosemary potatoes & fresh salad	16,50
Poulard breast with spelt crust with gorgonzola sauce, homemade apricot chutney & "Spätzle"	17,50
wiener Schnitzel with warm potato salad & cranberries	22,50

From the grill

Roasted salmon fillet

21,50

with parsley-chili pesto on ribbon noodles

Argentinian rump steak

25,90

with homemade herb butter, baked potatoes, curd & fresh salad

Snacks to share or just for yourself ...

17,50

Tapas da Terra - Spanish plate -

with serrano ham, chorizo, Salchichon Iberico, Manchego cheese, olives, homemade Aioli & a small salad

21,50

Tapas del mar - Seafood from the grill- (fresh daily from 5 pm)

with mussels en salsa de tomate, gambas, calamari, chipirones, homemade aioli, small salad & a good portion of garlic

vegetarian and vegan

Baked feta cheese 11,50

with fresh tomatoes, garlic, grilled vegetables, olives⁶ & thyme

Baked potato with mixed salad &

- Parsley curd 11,50
- Parsley curd, smoked salmon on top 14,90
- Couscous, grilled vegetables and olives⁶ - vegan - 14,50

Cheese from the board 10,90

with grapes, apricot chutney⁹, butter & bread

Chickpea curry - vegan - 14,50

with coconut milk, peanut butter, vegetables & basmati rice

Pasta

Ribbon noodles with spinach, roasted pine nuts & gorgonzola cheese 12,50

Sage noodles with dried tomatoes, olives⁶ & feta cheese 12,50

for our little guests ... until 14 years old

Chicken nuggets with small salad	6,50
Spätzle with cream sauce	5,50
Small schnitzel with spätzle & cream sauce	9,90

Desserts

Espresso Affogato with vanilla ice cream	5,50
Crème Brûlée	5,50
Cassis-Sorbet poured with sparkling wine	6,50
Cake from Amelies Tortendesign & Nut corner from Finkenauer	3,50

with beer and wine - even for late evenings

Portion of pickled olives ⁶ with Baguette	4,90
Portion of Aioli with Baguette	4,90
"Spundekäs" with onions & salted pretzels	5,90
Gouda cheese cubes with grapes & salted pretzels	7,90