



BY-BJERG

VON: 12:30-16:00

TAPAS

HAUSBROT 25,-
SERVIERT MIT OLIVENÖL & OREGANO.

OLIVEN 35,-
MARINIERTER THROUMBA-OLIVEN IN KRÄUTERN UND OLIVENÖL.

HUMMUS 45,-
BIO-KICHERERBSEN, TAHINI, ZITRONENSAFT, KREUZKÜMMEL & OLIVENÖL.

TZATZIKI 45,-
BIO-GRIECHISCHER JOGHURT, DILL, KONFIERTER KNOBLAUCH, OLIVENÖL & APFELESSIG.

KARTOFFELN 55,-
GEBRATENE KARTOFFELN MIT CREMIGEM FETA-KÄSE.

VON: 12:30-16:00

SALATE

TOMATENSALAT

ZWEI SORTEN BIO-TOMATEN, GURKE, FRÜHLINGSZWIEBELN, KAPERN SOWIE FETA-/RICOTTA-MOUSSE. (MIT BROT)

125,-

CAPRESE SALAT

CREMIGER BURRATA-KÄSE, PICO DE GALLO, RUCOLA UND VINAIGRETTE.

125,-

KARTOFFELSALAT

KLEINE KARTOFFELN, KAPERN, FRÜHLINGSZWIEBELN, WEIßE ZWIEBELN, PETERSILIE, SPECK UND SPARGEL.

95,-

VON: 12:30-16:00

HAUPTGERICHTE

FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE

5 HANDGEMACHTE FLEISCHBÄLLCHEN AUS BIO-RIND- UND SCHWEINEHACKFLEISCH. (SERVIERT MIT MARINARA-SAUCE UND BROT.)

155,-

NORDISCHE FISCHPLATTE MIN 2 PERS.

WARMGERÄUCHERTER LACHS MIT ZITRONENCREME, KALTGERÄUCHERTE LACHSROULADE, HANDGEPULTE GARNELEN, KNUSPRIGE PANKO-GARNELEN, KAISERGRANATSCHWANZ, FISCHFRIKADELLE, THUNFISCHMOUSSE, ZWEI SORTEN HERING. SERVIERT MIT HAUSGEBACKENEM BROT UND AUFGESCHLAGENER BUTTER.

235,-

MEDITERRANE KARTOFFELPFANNE

LEINE KARTOFFELN, GERÖSTETE ROTE PAPRIKA, OLIVEN UND KAPERN. (SERVIERT MIT AVOCADO, HUMMUS UND PETERSILIE.)

155,-

STEAK VOM GRILL

OFENKARTOFFELN, GEGRILLTES GEMÜSE UND CHIMICHURRI.

195,-

GOURMET-BURGER

160 G BIO-RINDFLEISCH, EINGELEGTE GURKEN, SCHWARZE SHISO-BLÄTTER, SALAT, GEREIFTER EDAMER KÄSE, ZWIEBELCHUTNEY UND TRÜFFELMAYONNAISE. (SERVIERT MIT POMMES FRITES, DIP & GETRÄNK.)

165,-