



RESTAURANT
EISVOGEL
MITTAGS MENÜ

Vorweg

BROT & BUTTER

Gesalzene Butter | Olivenöl

4,50

Vorspeise

GEMISCHTER SALAT

Karotte | Gurke | Kartoffel | Tomaten | Blattsalat

6,50

ORANGEN-KOKOSSALAT

Salatherzen | Cashewnüsse | Orangenfilets
Joghurt-Dressing | Kokos Flocken

6,50

– ALS HAUPTGANG 12 –

ROTE BEETE SALAT

Kürbiskernöl | Feta | Balsamico | Geröstete Kerne

8

+On Top

GEBRATENES HÜHNCHEN 4,80
KNOBLAUCH GARNELEN 6,50

SPARGELSALAT MIT RHABARBER

Weißer und Grüner Spargel
Honig-Zitronen Dressing | Geröstete Kerne
Rucola

9

SPARGELCREME SUPPE

Knusper Stangerl

7

TOMATEN-KOKOS SUPPE

Basilikumöl | Olivenkraut

7

ROASTBEEF CARPACCIO

Ponzu | Sesam | Grapefruit | Wildkräuter

13

BUSINESS LUNCH

14,90

— Tagesgericht —

Mit kleinem Salat, Wasser und Espresso

Hauptgänge

CHILI-ZITRONEN FETTUCCINE

Getrocknete Tomaten | Crispy Chiliöl
Pinienkerne | Rucola

17

FALAFEL BOWL

Hummus | Rotkohl | Granatapfel
Salatherzen

17

HÜHNERKEULE (LEICHT UND WÜRZIG)

Gegrillt & Ausgelöst | Cous Cous | Spinat
Schmor Tomaten | Minz Joghurt

18

'SOLLER' BURGER

Brioche Bun | Rinderpatty 160g —Medium—
Speck | Käse | Coleslaw | Gewürz-Gurke
BBQ Zwiebelsenf | Pommes

18

WEISSER SPARGEL MIT LUFTGETROCKNETEM BIO SCHINKEN

Marinierter Brokkoli | Spinat
Haselnuss | Nussbutter

14

PORTION WEISSER SPARGEL

Kartoffel | Miso Hollandaise

19

SAIBLING MIT WEISSEM SPARGEL

Miso Hollandaise | Salz-Karamell
Glasierte Kartoffeln

28

Desserts

SPECK MADELEINES

Birnen Ragout | Sauerrahmeis | Bohnenkrautöl

9

RAFFAELLO MOUSSE

Beeren | Mandel

7

SPARGEL-SORBET

Kokosnuss | Weiße Schokolade | Mandel

8

Alkoholfreie Aperitifs

RUBIN APERITIF 0,2

Wacholder | Hibiskusblüte | Zitrone | Orange
Sprudelwasser

5,80

BERNSTEIN APERITIF 0,2

Lavendelblüte | Rosmarin | Orange | Limette
Tonic

6,80



RESTAURANT
EISVOGEL
LUNCH MENU

Up-Front

BREAD & BUTTER

Salted Butter | Olive Oil

4,50

Starters

MIXED SALAD

Carrot | Cucumber | Potato | Tomato | Lettuce

6,50

ORANGE-COCONUT-SALAD

Salad Hearts | Cashew Nuts | Orange Fillets
Joghurt-Dressing | Coconut Flakes

6,50

– AS MAIN COURSE 12 –

BEETROOT SALAD

Pumpkin Seeds Oil | Feta | Balsamico | Roasted Seeds

8

+On Top

FRIED CHICKEN 4,80
GARLIC SHRIMPS 6,50

ASPARAGUS SALAD WITH RHUBARB

White and Green Asparagus
Honey-Lemon Dressing | Roasted Seeds
Rocket

9

ASPARAGUS CREAM SOUP

Crunchy Sticks

7

TOMATO-COCONUT SOUP

Basil Oil | Olive Herb

7

ROASTBEEF CARPACCIO

Ponzu | Sesame | Grapefruit | Wild Herbs

13

BUSINESS LUNCH

14,90

— Dish of the Day —

With Small Salad, Water and Espresso

Main Courses

CHILI-LEMON FETTUCCINE

Dried Tomatoes | Crispy Chili Oil
Pinenuts | Rocket

17

FALAFEL BOWL

Hummus | Red Cabbage | Pomegranate
Salad Hearts

17

CHICKEN LEG (LIGHT AND SPICY)

Grilled and Fired | Cous Cous | Spinach
Braised Tomatoes | Mint Joghurt

18

‘SOLLER’ BURGER

Brioche Bun | Medium Beef Patty 160g
Bacon | Cheese | Coleslaw | Pickels
BBQ Onion Mustard | French Fries

18

**WHITE ASPARAGUS WITH
AIR-DRIED BIO HAM**

Marinated Broccoli | Spinach
Hazelnut | Nut Butter

14

PORTION WHITE ASPARAGUS

Potato | Miso Hollandaise

19

**ARTIC CHAR WITH
WHITE ASPARAGUS**

Miso Hollandaise | Salted Caramel
Glazed Potatoes

28

Sweets

BACON MADELEINES

Pear Ragout | Sour Cream | Bean Herb Oil

9

RAFFAELLO MOUSSE

Berries | Almonds

7

ASPARAGUS SORBET

Coconut | White Chocolate | Almonds

8

Alcoholfree Aperitifs

RUBIN APERITIF 0,2

Juniper | Hibiscus Flower | Lemon | Orange
Sparkling Water

5,80

BERNSTEIN APERITIF 0,2

Lavender Flower | Rosemary | Orange | Lime
Tonic Water

6,80