

TOULON

**Wir heißen Sie herzlich willkommen
und wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend bei uns.**

**Sollten Sie Fragen zu unseren Speisen,
zu Unverträglichkeiten oder Allergenen haben,
zögern Sie nicht, unser Servicepersonal anzusprechen,
wir beraten Sie gerne. Auf Wunsch erhalten Sie auch eine Karte
mit allen ausgezeichneten Zusatzstoffen und Allergenen.**

ÖFFNUNGSZEITEN

**MO BIS DO 11:30 - 22:00 | FR BIS SA 11:30 - 01:00 | SO 10:00 - 22:00
(AN FEIERTAGEN GESCHLOSSEN)**

KÜCHENZEITEN FÜR DIE ABENDKARTE

MO BIS DO 18:00 - 21:00 | FR BIS SA 18:00 - 00:00 | SO 18:00 - 21:00

KALTE TAPAS

Marinierte Oliven	4,50 €
Antipasti Salami, Schinken, Oliven, eingelegtes Gemüse und ein Stück Hartkäse	10,50 €
Antipasti Gemüse mit Orangen-Chili-Hummus	8,50 €
Käse mit Feigensenf	10,50 €
Eine Dose Französische Ölsardinen von Capitaine Cook 115 g	
Jahrgang 2021	18,50 €
Jahrgang 2022	16,50 €
Jahrgang 2023	16,50 €
Jahrgang 2024	16,50 €
Blätterteig Törtchen gefüllt mit Antipasti und Avocadocreme	8,50 €
Kaltes Roastbeef mit Wasabi-Mayo auf Fenchel-Krautsalat und Walnüssen	12,50 €
Geräucherte Entenbrust auf grünem Spargelsalat mit Aprikosen-Mandel-Chutney, Zitronenpfeffer und geröstetem Weißbrot	12,50 €
Tatar von gebeiztem Lachs mit Gurken, Schalotten auf Avocadocreme und Speck-Popcorn	12,50 €
Gurken Salat mit asiatischen Aromen, geräuchertem Tofu und flambierten Kernen	8,50 €

CARPACCIO

	klein	groß
Carpaccio von der Ochsentomate (vegan) mit Zwiebeln, frischen Kräutern	6,50 €	10,50 €
Carpaccio von der Ochsentomate mit Zwiebeln, Avocado und Thunfisch	8,50 €	16,50 €
Carpaccio vom Black Angus Rind mit Zitronen-Mayo, Rucola und Parmesan	10,50 €	18,50 €
Garnelen Carpaccio mit Ceviche Vinaigrette, Staudensellerie-Salat und Wasabi-Mayo	12,50 €	20,50 €

WARME TAPAS

Blätterteig Törtchen

gefüllt mit gezupftem Schwein und Curry-BBQ 8,50 €

Geflügel Roulade

gefüllt mit Spinat und Pilzen

an Geflügelrahmsöße auf Risotto-Taler 10,50 €

Gegrillter Ziegenkäse

mit Aprikosen-Mandel-Chutney und Chorizo Flakes 12,50 €

Onsen Ei

mit Xo Sauce und Tofu 8,50 €

Gedämpfter Kabeljau

mit Chorizo Beurre Blanc, Chorizo Crunch

und gebratenem grünen Spargel 12,50 €

Gyoza

mit Rind und Pho Rinderbrühe 8,50 €

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak

mit Grillgemüse, Kartoffelwürfeln
und hausgemachter Kräuterbutter 28,50 €

Geflügel Roulade

mit Spinat und Pilzen an Geflügelrahmsouße auf Risotto-Taler 24,50 €

Blumenkohl Steak (vegan)

mit Grillgemüse, Kartoffeln und vegane Sour Creme 21,50 €

Pasta (vegetarisch)

mit asiatischen Aromen, buntem Gemüse,
Onsen Ei und Erdnüssen 18,50 €

Pasta

mit asiatischen Aromen, Teriyaki Schweinebauch
und einem Onsen Ei 18,50 €

EXTRAS

Kleiner Beilagensalat 5,50 €

Großer gemischter Blattsalat 12,50 €

Brotkorb 5,50 €

DESSERTS

Langsam gegarter Rhabarber mit Hijiki Alge,

fermentiertem weißem Spargel und weißem Spargeleis
auf Vanille Crumble und frischen Erdbeeren 14,50 €

Vegane Schoko-Tarte

mit Früchten und Haselnüssen 10,50 €

Lauwarme Schoko-Tarte

mit Vanilleeis und frischen Beeren 12,50 €

SOFTGETRÄNKE

Wasser S. Pellegrino Classic/Naturell	0,25 l 3,00 €	0,75 l 6,50 €
Acqua panna	0,25 l 3,00 €	0,75 l 6,50 €
Karaffe Wasser Classic	0,25 l 2,00 €	1,00 l 4,50 €
Kaffee Cold brew aus den Kaffeebohnen mit leichten Kirscharomen	0,33 l	8,00 €
Kaffee Cold brew aus den Kaffeeblättern mit leichten Zitronenaromen	0,33 l	6,00 €
Hausgemachte Fruchtschorlen (Sorten: Erdbeere, Himbeere, Mango oder Blaubeere)	0,40 l	5,50 €
Hausgemachte Limonade (Sorten: Erdbeere, Himbeere, Mango oder Blaubeere)	0,40 l	5,50 €
Cold brew Limonade mit Koffeinkick (Sorten: Himbeere, Mango oder Blaubeere)	0,40 l	6,50 €
Hausgemachter Eistee (Sorten: Erdbeere, Himbeere, Mango oder Blaubeere in Kombination mit Grüntee, Schwarztee oder Früchtetee)	0,40 l	5,50 €

WEINSCHORLE IM DUBBEGLAS

Weiß oder Rosé.....	0,50 l	6,50 €
---------------------	--------	--------

BIERE

Carlsberg Lager.....	0,33 l	4,00 €
Kronenbourg 1664	0,33 l	4,50 €
Rose Helles.....	0,33 l	4,50 €
Rose Pils.....	0,33 l	4,50 €
Radler.....	0,50 l	4,00 €
Duckstein Hefeweizen	0,50 l	5,50 €
Weihenstephan alkoholfreies Hefeweizen.....	0,50 l	5,50 €
Carlsberg Lager alkoholfrei	0,33 l	4,50 €

APERITIF

Savoia Spritz	3,0 cl	10,50 €
Italicus Wildberry	4,0 cl	10,50 €
Pampelle Soda	4,0 cl	10,50 €
Riesling Sekt Brut Weingut Hammel, Ellerstadt.....	0,10 l	6,50 €

LONGDRINKS

Gin Tonic (Monkey47 & Fevertree).....	4,0 cl	12,50 €
Wermut Tonic.....	4,0 cl	12,50 €

SCHNAPS

Williams Birne.....	2,0 cl	3,50 €
Haselnuss	2,0 cl	3,50 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso.....	4,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Filterkaffee (wird am Tisch frisch aufgebriht).....	4,50 €
Milchkaffee.....	4,00 €
Tee (Sorten: Ceylon FP Saint James, Zitronengras, Früchte, Nana Minze/Spearmint, Senceha Fuji, Cascara oder Kaffeeblatt).....	4,50 €