




TELE

Speisen.

Gauner Specials

„nach Tagesangebot auf unserer Tafel“
mit saisonalen Begleitungen



für die Mitte.

Barsnack 	3
<i>nach Tagesangebot - just ask us</i>	
Brotkonfekt (1 Stk.)	0.8
Olivenöl von der Insel Lesbos 	1.5
Hausmarinierte Oliven 	4.5

kalte TEILE!

01	11
<i>Fassgereifter Feta, Kürbisallerlei, Apfel, Roggencrunch</i>	
02	13
<i>Meerwasser Garnelen im Filoteig, marinierte Beete, Zitronengras, Shiso</i>	

warme TEILE!

03 	8
<i>gerösteter Blumenkohl aus der Region, Hanfsaat, Hanföl, Zitrone, Kräuter</i>	
04	6
<i>aMAIZEing Fries (aus Kartoffel & Mais), Cajun spiced </i>	
<i>mit Meersalz, Parmesan, Trüffelöl</i>	
	8

einfach cool.

Saisonales Sorbet	
<i>mit Prosecco aufgegossen</i>	8
<i>ohne</i>	5
petit Tarte oder Delice	8
<i>nach Tagesangebot</i>	




TELE

Speisen.

Gauner Specials

„nach Tagesangebot auf unserer Tafel“
mit saisonalen Begleitungen

für die Mitte.

	€
Barsnack 	3
<i>nach Tagesangebot - just ask us</i>	
Brotkonfekt (1 Stk.)	0.8
Olivenöl von der Insel Lesbos 	1.5
Hausmarinierte Oliven 	4.5

kalte TEILE!

01	13
Karamellisierter Ziegenkäse 	
Bete- Ingwer Falaffeln 	11
<i>Alblinsen / Walnuss / Cassis-Feige</i>	
Hällischer Landschinken	13
<i>Herbstgemüse süß-sauer / Senfcreme / geröstetes Sauerteigbrot</i>	

warme TEILE!

03	
Feijoada	
„rauchiger Eintopf von schwarzen Bohnen“ 	8
mit Bacon & Chorizo	9
04	7
Bete-Kartoffel-Gnocchi 	
<i>an Kürbiskernpesto</i>	

einfach cool.

Saisonales Sorbet	
<i>mit Prosecco aufgegossen</i>	8
<i>ohne</i>	5
petit Tarte oder Delice	8
<i>nach Tagesangebot</i>	

TELE!

CHRISTMAS *Edition.*

CHRISTMAS **Edition.**

für die Mitte.

Brotkonfekt

Olivenöl von der Insel Lesbos 

Hausmarinierte Oliven 

kalte TEILE!

I

01

Fassgereifter Feta, Kürbisallerlei, Apfel, Roggencrunch

02

Torpedo Shrimps, marinierte Beete, Kalamansi, Shiso

warme TEILE!

II

03

*Dry Aged Roastbeef vom deutschen Weiderind
an Rotwein- Schalottenjus*

UPGRADE Rinderfilet + 7€

04

Challans Entenbrust an Maracuja-Jus

05

Fisch-Fang des Tages an Gewürzorangenschaum

06

*Veganer Süßkartoffel Fudge mit
Trockenfrüchtechutney an Pecannuss-Pesto*

07

Buntes, winterliches Gemüse aus der Region

08

Kartoffel Gratin „creamy & crunchy“

09

Aquerello Risotto mit winterlichen Gewürzen

zuguterletzt.

III

bitter sweet symphonie

Variation von belgischer Schokolade, Birne, Bergamotte

39€ 2-Gang (Vorspeise/Dessert + Hauptgang)
46€ 3-Gang (Vorspeise + Hauptgang + Dessert)

TELE

Speisen.






Gauner Specials

„nach Tagesangebot auf unserer Tafel“
mit saisonalen Begleitungen



für die Mitte.

Barsnack 	3
<i>nach Tagesangebot - just ask us</i>	
Brotkonfekt (1 Stk.)	0.8
Olivenöl von der Insel Lesbos 	1.5
Hausmarinierte Oliven 	4.5

kalte TEILE!

klassisch



*Aufschnitt -und Käsespezialitäten aus aller Welt,
hauseingelegte Oliven, hausgemachter Aufstrich,
Olivenöl, Brotkonfekt*

veggie

*Käsespezialitäten, hauseingelegte Oliven,
hausgemachter Aufstrich, Olivenöl, Brotkonfekt*

2 Personen	19
4 Personen	34

warme TEILE!

01		
<i>Roastbeef von der Metzgerei Kohler (150 gr.) auf Wunsch auch +50gr</i>	19	5
02		
<i>Kikok Maishuhnbrust (ca. 220gr)</i>	16	
03 		
<i>aMAIZEing Fries, Cajun spiced mit Meersalz Parmesan</i>	6	7.5
04 		
<i>Pimentos de Padron</i>	7.5	
05		
<i>heiße Tapa saisonale vegetarische Beilage</i>	7.5	

einfach cool.

Saisonales Sorbet

<i>mit Prosecco aufgegossen</i>	8
<i>ohne</i>	5