



ABENDKARTE

18.00 - 23.15 UHR



APPETIZER

Mango mit Büffelmozzarella^{2,8,g}
und rotem Pfeffer
12.00 €

Cantaloupe-Melone mit Serranoschinken^{2,3}
und geröstetem Knoblauchbrot
11.00 €

Wassermelone mit Fetakäse^{2,8,g},
Minze und roten Zwiebeln
10.00 €



SURFERS' JOURNEY ITALIEN

Spaghettoni Vongole ^{2,a,c,d}

Venusmuscheln in Weißweinsud nach napolitanischer Art
(leicht scharf)

18.00 €

Gegrilltes Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln

an buntem Marktgemüse und hausgemachtem Jus

32.00 €

SURFERS' JOURNEY SPANIEN

Iberico-Karee im Kakaomantel ²

auf Selleriepüree mit gebratenen Artischockenherzen

25.00 €

Paella Valenciana ^d

mit Fischfilets, Huhn und Gemüse (ab 2 Personen)

p.P. **19.00 €**



SURFERS' JOURNEY FRANKREICH

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Belugalinsen und La-Ratte-Kartoffeln an Orangen-Pernot-Jus
28.00 €

Saftig gegarte Perlhuhnbrust
auf Trüffelpüree mit glastiertem Marktgemüse
und Rotwein-Reduktion
25.00 €

SURFERS' JOURNEY USA

Blackjack-Burger^{2,8,a,c,g,f,l}
Beefpatty im schwarzen Gourmet-Bun mit Cheddar-Käse,
Rösti und Zwiebelmarmelade, dazu Süßkartoffelpommes
16.00 €

Chicken Caesar Salad^{2,8,a,d}
mit Croûtons, Parmesansplintern und Hähnchenstreifen
14.00 €

 California-Burger^{2,8,a,c,g,f}
Beefpatty im Weizenbun mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Käse
und hausgemachter Burgersoße, dazu Pommes Frites
12.00 €

Prawn Caesar Salad^{2,8,a,d}
mit Croûtons, Parmesansplintern und Garnelen
17.00 €

SURFERS' JOURNEY NECKARWELLE

Maultaschen mit Zwiebelsoße^{2,8,11,a,c}
dazu Kartoffel- und Blattsalat
10.00 €

Putenschnitzel^{2,a}
mit Pommes Frites und kleinem Salat
12.00 €

Zwiebelrostbraten in hausgemachter Jus^{a,c}
mit Filderkraut und hausgemachten Spätzle
25.00 €



UNSERE 3-GANG-ÜBERRASCHUNGS-MENÜS

VEGETARISCHES MENÜ 29.00 €

jeder weitere Gang

10.00 €

JOYCE-MENÜ 39.00 €

jeder weitere Gang

13.00 €

GOURMET-MENÜ 49.00 €

jeder weitere Gang

16.00 €

TRÜFFEL-MENÜ 59.00 €

jeder weitere Gang

19.00 €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen eine passende Weinbegleitung zu Ihrem Menü an.



DESSERT

Mascarponecreme mit Wildfrüchten^{2,8,a,c,g}

im Glas serviert, mit Martinigelee und Butterkekse

10.00 €

Valrhona-Schokoladensouffle^{2,8,a,f,g,h,m}

mit Mangosorbet und Himbeercreme

12.00 €

Käsevariation^{2,8,a,g,k}

mit Feigensenf

9.00 €

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoffen, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmitteln, 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst, 14) mit Nitritpökelsalz, 15) Taurin, 16) Tartrazin

2.) Allergene: a) glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c) Eier und Eierzeugnisse, d) Fisch und Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse, h) Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j) Senf und Senferzeugnisse, l) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m) Schwefeldioxid und Sulphite, n) Lupinen und Lupinerzeugnisse, o) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse





SNACKKARTE

15.00 - 01.45 UHR



SNACKS

Portion Oliven ^h
2.50 €

Gulaschsuppe
5.50 €

Portion Mandeln ^h
2.50 €

Putenschnitzel mit Pommes
und Salat
12.00 €

Paar Saiten mit Kartoffelsalat ^{j,l,3}
7.00 €

Maultaschen mit Zwiebelsoße
und Kartoffel- und Blattsalat
10.00 €

PANINI

Serrano ^{a,k,g}
mit Serranoschinken, Käse, Tomaten und Basilikumpesto
5.50 €

Feta ^{a,k,g}
mit Fetakäse, Tomaten und Basilikumpesto
5.50 €

FLAMMKUCHEN

Schwarzwälder Flammkuchen ^{a,c,g}
mit Speck, Zwiebeln und Käse
6.50 €

Griechischer Flammkuchen ^{a,c,g}
mit Hirtenkäse und Peperoni
8.00 €

