



FÜR VORWEG

Hausgebeizten Lachs

Rote Beete / Limonenschmand / Rösti D.H

16,50

Vitello Tonnato à la DEINS

Roastbeef / Thunfischcreme / Kapern /
Bonitoflakes aa

15,90

Trüffelkroketten

Kartoffel / Trüffel / Sauerrahmespuma acol

14,50

Handkäs'-Brotsalat

Apfel / Schalotten / Schnittlauch / Honig-
Senf-Dressing / Graubrotcroûtons acm

12,50

2 Hähnchenspieße vom Grill

mit Erdnusssoße l

12,00

Blumenkohl Wings v

mit BBQ-Soße h

10,50

Baba-Ganoush v

Aubergine / Granatapfel / Sesam / Minze h

8,90

Pikante Thai-Suppe

Kokosmilch / Zitronengras / Galgant /
Paprika / Zwiebel / Koriander do

8,50

Aioli & Oliven

Hausgemacht mit Brot hc

7,90

Salatvariation v

Wildkräuter / Zwiebel / Gurke /
Tomate / Hausdressing h

6,50



HAFENRUNDFAHRT

Hafenrundfahrt

Hausgemachte Aioli / marinierte Oliven /
Wildkräutersalat / Meeresfenchel / Baguette MAD

Dosenauswahl:

Bauchfleisch vom Thunfisch / Sardinen deluxe /
Miesmuscheln / Kalmartuben mit Fangarmen

1 Dose 16,00 / 2 Dosen 24,00 / 3 Dosen 32,00

+ STORY DAHINTER

Stell' dir vor, du sitzt in einem winzigen Fischerdorf am Mittelmeer in dem einzigen Restaurant des kleinen Ortes, nur von Einheimischen umgeben und bestellst zu deinem Tafelwein das Gericht, welches du am Nebentisch entdeckst. Es kommt eine Fischdose, dazu selbstgemachte Aioli, ein paar Oliven aus der Region, etwas Salat mit Meeresfenchel und eine Schale frisches Brot. Eine kleine Reise ans Meer. Dieses Gefühl möchten wir dir hier bei uns zu Tisch bringen. Schon der erste Bissen von unseren Fischraritäten aus den besten Produkten, die das Meer zu bieten hat, die mit Liebe hergestellt werden, versetzt dich augenblicklich an diesen kleinen Tisch, lässt dich in Erinnerungen schwelgen und von deinem nächsten kulinarischen Abenteuer im Urlaub träumen.

ALS HAUPTGANG

Risotto „Mumbai Style“

Masala / Kokosjoghurt / Tamarinde / Koriander AD 18,50
mit Garnelen GB 26,50

Hausgemachte Ravioli mit Lachsfüllung

Lachs / Spargel / Parmesan / Beurre-Blanc / Kräuteröl AGBL
24,50

Hausgemachte Gnocchi

Burrata / Tomaten-Mango-Soße / Basilikumöl /
Pistaziengranola AGGB
24,50

Veggie Burger

Hausgemachtes Gemüsepaty / Mango-Chutney /
Grillpaprika / Fritten AG 19,50 mit Süßkartoffelfritten 21,50

Süßkartoffel-Falafel

Grüne-Soße-Creme / Wildkräutersalat AGM
19,50

Rosmarin - Kartoffelkloß

Rinderragoutfüllung / Pilzrahmsoße / Kräuteröl / Parmesan AG
19,50

Gebratene scharfe Aubergine V

Linsenpüree / Kokosjoghurt / Minze / Granatapfel / Harissa M
19,50

Blumenkohlsteak V

Erbsenpüree / Datteln / Granatapfel / Cajun
19,50

Ziegenkäse aus dem Ofen

Sesammantel / Auberginenmarmelade / Wildkräutersalat KG
18,50

Gemüse ist geil! → GG

wirklich hausgemacht!

Ein Blumenkohl schmeckt anders als ein Rosenkohl und eine Aubergine hat so viele unentdeckte Talente, dass du überrascht sein wirst, wie vollmundig und facettenreich unsere fleischlosen Gerichte sein können. Es muss nicht

immer Fleisch sein um im kulinarischen Himmel zu schweben. Wir lieben es und möchten dich mit jedem unserer Teller davon überzeugen. Basta. Finito. Ende. 

FLEISCH UND MEHR

Rinderhochrippe aus dem Ofen

Süßkartoffelpüree / gegrillter Brokkoli / Hausjus
32,00

Tagliata vom deutschen Rind

Wildkräutersalat / Gewürzmarinade M
29,50

Cordon Bleu à la DEINS

Oma's Kartoffel-Gurkensalat /
Grüne-Soße-Creme ACQUA
28,50

1/2 Freiland Hähnchen à la DEINS

Fam. Haas / Oberissigheim / Wildkräutersalat /
Mangoketchup / Süßkartoffelpommes M
28,50

Werner's Steak

 *Simmentaler Färsen*

Hausgemachte Kräuterbutter /
Ofenkartoffel / Sour Cream /
gegrillter grüner Spargel M
je 48,00

- 300g Rib Eye
- 250g Filet

!!!

Fleisch ist Luxus. Das ist unsere Überzeugung. Deshalb kommt bei uns nur bestes Fleisch und Geflügel aus der Region auf den Tisch. Keine Massentierhaltung sondern Qualität. Familienbetriebe, genau wie unser Restaurant, sind unsere erste und einzige Wahl!

DEINS CUT



KIDS



Pasta
mit Butter oder
Tomatensoße AD
4,50

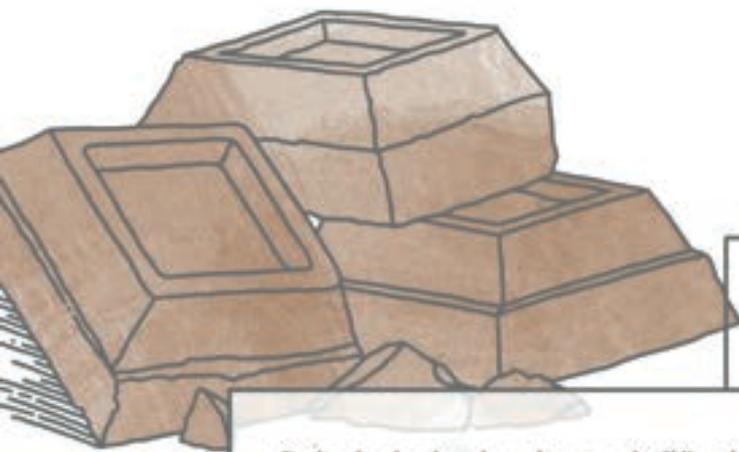
Fischstäbchen
4 Stück mit Remoulade AD
4,50

Chicken Nuggets
6 Stück aus dem Filet A
5,50

Pommes
mit Ketchup oder Majo
4,50

Süßkartoffelpommes
mit Ketchup oder Majo
6,50





DANACH

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanilleeis / Beeren der Saison AC,GE

9,50

Warmer Rhabarber-Crumble

Rhabarber / Vanilleeis AC,GE

9,50

Weißes veganes Schokoladenmousse

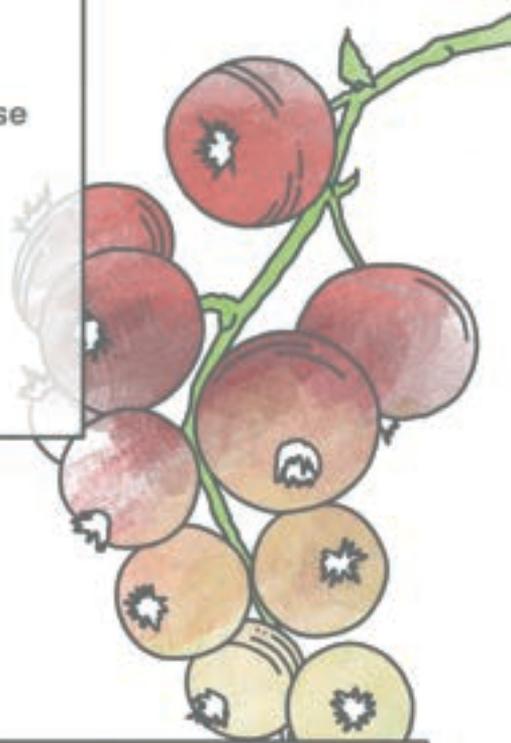
Weißer Schokolade / Aquafaba CH,DA

9,50

Espresso Affogato

Vanilleeis / Sahne / Krokant a

5,00



Du bist Lebensmittelallergiker ? Frag unser Personal,
Möchtest du dein Essen einpacken lassen ?
Kein Problem ! Für das Verpacken erheben wir eine
Servicegebühr in Höhe von einem Euro.

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulphite
- P Lupinen
- R Weichtiere

#deinsrestaurant

€

Kleine Info: Wir behalten es uns vor bargeldlose Zahlungen erst ab einem Betrag von 20 € zu akzeptieren. Danke für euer Verständnis !

» Kochen beginnt -
wo Rezepte enden « &
jetzt lasst es euch schmecken !

- Euer DEINS



Pssst-st: made by 