



eb&vloed
food | drinks | lounge

LOUNGE BITES

BROTPLATTE

Hausgemachtes Sauerteigbrot und fermentierte italienische Focaccia

8

Mit Dip nach Wahl:

- Hummus mit knusprigen Kichererbsen
- Sellerie-Joghurt-Dip mit Granny-Smith-Apfel und knackigen Ackerbohnen
- Muhammara mit Granatapfeldressing und gerösteten Walnüssen

RINDFLEISCHBITTERBALLEN

Senf | 7st

9,5

CAS & KAS BITTERBALLEN

Trüffelmayo | 7st

9,5

NACHOS

Cheddar | Crème Fraîche | Tomatensalsa | Guacamole

10,5

BURRATA

Cracker | Cherrytomaten | Geräucherte Paprikasauce | Geröstete Macadamia | Pesto

14



BRUSCHETTA

Knoblauchbrot | Cherrytomaten | Basilikum | Aioli

9

CHICKENBITES

Chili-Knoblauchdip | 7st

8

FRITTIERTE BUTTERFLY-GARNELEN

Chilisauce | 7st

9

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

Trüffelmayo | Parmesan

8

SNACKS 2 SHARE

Gemischte Bitterbällchen | 10st / 20st

12 / 21

CRINKLE POMMES

Chorizo | Cheddarsauce

8

MARINIERTE OLIVEN

5



LUNCH KARTE

12:00u - 16:00u

SUPPE

TAGESSUPPE

Brötchen | Butter
8

BRÖTCHEN

CARPACCIO-BRÖTCHEN

Rindfleisch 100 gr. | Rucola | Honig-Senf-Sauce |
Balsamico-Crème | Knuspriger Parmesan |
Pinienkerne | Pesto
16

BURRATA-BRÖTCHEN

Cherrytomaten | Harissa | Geröstete Macademia
16

TOAST

BAUERN-TOAST

Schinken | Käse | Ketchup
8

KINDER-TOAST

Schinken | Käse | Ketchup
6,5

FOCACCIA-TOAST

Mozzarella | Tomate | Pesto
8

BURGER

CAJUN-CHICKENBURGER

Brioche | Coleslaw | Gewürzgurke | Cheddar |
Chili-Knoblauchsauce
19

SMASH-BURGER

Brioche | Rindfleisch 200gr. | Cheddar |
Gewürzgurken-Relish | Chef's Burgersauce
19

EIERSPEISEN

STRAMMER MAX

3 Eier | Zusatzoption: Schinken/Käse
11



ABENDMENÜ

Abendessen ab 17 Uhr

Alle Vorspeisen werden standard mit Brot und butter serviert.

BROTPLATTE

Hausgemachtes Sauerteigbrot und fermentierte italienische Focaccia mit Dip nach Wahl:

- Hummus mit knusprigen Kichererbsen
- Sellerie-Joghurt-Dip mit Granny-Smith-Apfel und knackigen Ackerbohnen
- Muhammara mit Granatapfeldressing und gerösteten Walnüssen

8

GEBACKENER CAMEMBERT

Waldpilze | Trüffeltapenade | Knusprig gegrilltes Brot

16



Unser Weintipp: Esprit de Grenache

Fruchtig und elegant, balanciert die Cremigkeit des Käses durch einen feinen Kontrast von Frische und Fruchtigkeit.

TINTENFISCH VOM GRILL

Baba Ganoush | Austernpilz | Granatapfelcrème

19

VORSPEISEN

NUDEL-BAR ITALIAN STYLE

TAGESSUPPE

Brötchen | Butter

8

BRUSCHETTA

Knoblauchbrot | Cherrytomaten | Basilikum | Aioli

9

CARPACCIO VOM RIND

Rindfleisch 100 gr. | Rucola | Honig-Senfsauce | Balsamico-Crème | Knuspriger Parmesan | Pinienkerne | Pesto

16

BURRATA

Cracker | Cherrytomaten | Harissa | Geröstete Macademia | Pesto

14

GAMBAS EB & VLOED

Sahnige Knoblauchsauce | 6st

14

LINGUINE DI MARE

Muscheln | Gambas | Vongole | Calamari | Kapern | Gemüse | Sahnige Tintenfischsauce

25



Unser Weintipp: MiP Classic Blanc (Vermentino)

Leicht und aromatisch, verstärkt die salzigen Nuancen der Meeresfrüchte durch frische Säure und mineralische Noten.

PACCHERI AGLIO

Gambas | Sahnige Knoblauchsauce

22

CASARECCE PESTO

Pinienkerne | Gemüse | Huhn (wahlweise auch Vega) 

18



Unser Weintipp: MiP Classic Rosé

Blumig und würzig, passt ideal zum grünen Pesto und betont die Kräuter und Frischaromen.

KLASSISCHE LASAGNE BOLOGNESE

16





Beilagen sind nicht bei den Gerichten inbegriffen, um die Lebensmittelverschwendung gering zu halten. Bestellen Sie sie separat für einen bewussten und nachhaltigen kulinarischen Genuss!

HAUPTGERICHTE

CAJUN-CHICKENBURGER

Brioche | Coleslaw | Gewürzgurke | Cheddar | Chili-Knoblauchsauce

19

SMASH-BURGER

Brioche | Rindfleisch 200gr. | Cheddar | Gewürzgurken-Relish | Chef's Burgersauce

19

ROTBARSCH

Artischocken-Queller-Salat | Lachskaviar | Bisque Beurre blanc

24



Unser Weintipp: L'Auréole Blanc Sauvignon combard

Frische Zitrusnoten balancieren den salzigen Fisch und den Kaviar aus und verbinden die intensiven Aromen miteinander.

GAMBAS EB&VLOED

Sahnige Knoblauchsauce | 12st

24

RINDERFILET

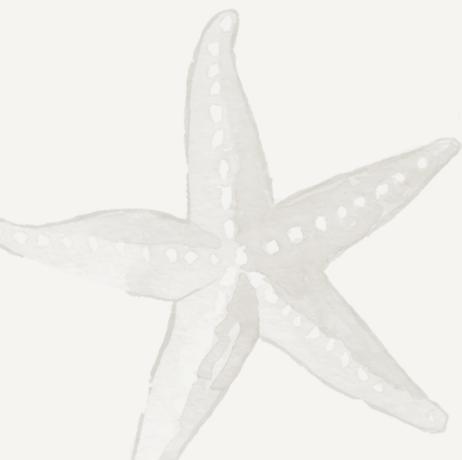
Foie gras | Schokoladen-Madeira-Jus | Waldpilzepaté

34



Unser Weintipp: Solenne Primitivo Negroamaro

Reife dunkle Früchte und weiche Tannine, die in Harmonie mit vollen Aromen perfekt zur reichhaltigen sauce und zur Foie gras passen.



- BEILAGEN -

Beilagen für ca. zwei Personen

POMMES MIT SAUCE 4,5 ✓

GEMISCHTER SALAT 4,5 ✓

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 8 ✓

Trüffelmayo | Parmesan

CRINKLE-FRITES 8

Chorizo | Cheddarsauce



DESSERT

AFFOGATO

Doppelter Espresso mit Vanilleeis

9

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Espresso | Mascarpone | Savoiard | Kakaopulver | Geröstete Haselnüsse

9

MILLE-FEUILLE

Konditorcrème | Sahnige Karamellsauce | Pistazieneis

10

SCHOKOLADEN-MOELLEUX

Weißer Schokoladen-Lavacake | Maronen | Waldbeerensauce | Granny Smith-Apfeleis

10