



Salate

Salatteller.....	10.50€
mit gratiniertem Ziegenkäse.....	+5.80€
mit gebratenem Fischfilet.....	+6.50€
mit gebratenen Scampi.....	+12.00€
mit gebratenen Geflügelstreifen.....	+7.50€

Abaton Salat mit Römersalat, Avocado und Tomate
Serranoschinken, Ei und Pecorino.....17.90€

Abaton Mezze

Spinat-Kichererbsen-Börek mit Rote Bete-Feta-Crème,
Lammhackbällchen mit Fenchel-Granatapfelsalat (veg. Quinoabällchen)
Salat von dicken Bohnen und Radieschen mit gebranntem Ziegenkäse,
Karotten-Kurkuma-Hummus, Fladenbrot.....19.50€

.....einzel erhältlich für 7.50€

Unsere Dressings werden in unserer Küche ohne Milchprodukte hergestellt



Saisonales

Holsteiner Spargel

Orientalisch mariniertes Spargelsalat (**vegan**)
mit Datteln, Aprikosen und Fladenbrot.....18.50 €

Spargeltarte mit Ziegenkäseroyal, Feldsalat.....18.90 €

Pappardelle mit gebratenem Spargel,
Tomaten, Rosmarinschinken und Parmesan.....21.90 €

Flammkuchen mit Spargel, Schmand,
Tomate, Serranoschinken und Parmesan.....17.80 €

1Pfund Holsteiner Spargel
mit zerlassener Butter und Kartoffeln.....24.50 €
und hausgebeiztem Lachs.....+9,50 €
und Schnitzel.....+8.50 €
und Schinken.....+8.50 €



Suppen

Persische Linsensuppe (**vegan**)
mit gebackenen Quinoabällchen
und Soja-Joghurt.....9.80€
Tasse Fischsuppe
mit Rouille und Reibekäse.....11.50€
Terrine Fischsuppe
mit gebratenem Fischfilet und Scampo
Rouille und Reibekäse.....17.90€

Kleinigkeiten

Rührei mit Pellkartoffeln und Kräuterquark.....12.50€
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce und Rösti.....18.60€
Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf.....9.80€

Allgäuer Ofenkäse mit Sauerteigbrot,
süß-sauer eingelegtem Gemüse, hausgemachter Pflaumensenf18.90 €

Nordeutsche Brotzeitplatte mit Sauerteigbrot,
Bockshornklee Käse, Holsteiner Mettwurst, Schinken, Kabanossi,
Merrettichschmand und Cornichons.....18.90 €



Pasta

Hausgemachte Ziegenkäsegnocchi mit Ratatouillegemüse und Rucola.....18.50€
Penne all' arrabbiata mit Tomatensauce, Oliven, Chili und Parmesan.....14.50€
Spaghetti Abaton mit Artischocken, Oliven,
Mortadella, Parmaschinken, Kapern und Parmesan.....15.50€



Unsere Pasta des Monats finden Sie auf unseren Tafeln und Tischaufstellern

Hausgemachte Burger



-mit gegrilltem Gemüse,
Zerlei Schafskäse, Basilikumpesto
gebackenen Zwiebelringen und
Süßkartoffel-Pommes
18.50€

-mit Rindfleisch, Bergkäse,
Tomatensalsa, Aioli
und Pommes Frites
18.50€

Wir akzeptieren eine Kartenzahlung ab 15.- Euro.

••Fisch••

Salade Niçoise warm, mit Fischfilet, grünen Bohnen, Kartoffeln, Oliven, Sardellen, Tomaten, Paprika und Ei.....	17.50€
Backfisch mit Frankfurter Grüne Sauce und Kartoffel-Radieschensalat.....	18.70€
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Perl-Couscous und Spargel.....	24.50€



Moules Frites

(Oktober bis März)
mit Aioli und Pommes Frites
21.80 €

*dazu empfehlen wir Pinot blanc réserve
Wulfken & Cattin, Alsace, Frankreich*

••Fleisch••



Hausgemachte Kalbsbratwürste mit körniger Senfsauce, französischem Linsengemüse und Kartoffelpüree	21.90€
Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffel-Gurkensalat.....	18.90€
Steak frites vom Freiland-Rind (Entrecôte 280 g) mit Grilltomate, Kräuterbutter und Salat.....	32.50€

••Pizzen••

-mit Tomatensauce

Margherita mit Fior di Latte und Basilikum.....	12.50€
Brokkoli mit Roten Zwiebeln, Paprika, Kürbiskernen und Scamorza.....	14.50€
Artischocke mit Kalamataoliven, Tomaten und Feta.....	14.50€
Diabolo mit Peperoni, Kapern, Knoblauch und Chilischoten.....	12.50€
Salsiccia mit Tomate, Feta und Lauch.....	15.80€
Pescatore mit Thunfisch, Sardellen, Krabben und Peperoni.....	14.80€
Salmone mit gebeiztem Lachs, Crème fraîche und Dill.....	17.50€
Rucola mit Parmaschinken und Parmesan.....	16.50€

- OHNE TOMATENSAUCE

Escanda mit Chorizo, Ziegenkäse, Radicchio, Oliventapenade und Ahornsirup.....	15.80€
Elsässer Flammekuchen mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Kümmel.....	10.90€
Abaton mit Scampi, mariniertem Fenchel und Fior di Latte.....	18.50€
Provençale mit Zucchini, Paprika, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven, Pecorino.....	14.50€

Alle Pizzen gerne auch mit veganem Käseschmelz.

••Dessert••

Crème brûlée.....	7.80€
Tirami sù.....	8.90€
Dunkles und weißes Schokoladenmousse mit Fruchtsauce.....	11.30€
Kugel Eis.....	2.50€
(Vanille, Schokolade, Nuss, Erdbeer, Beerensorbet, Limonensorbet)	
Affogato.....	5.50€

BIO-Käseteller 3 Sorten
mit hausgemachtem Focaccia und Kalamataoliven..... 12.00€



••Kindergerichte••

Pizza Napoli.....	6.50€
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan.....	6.50€
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree oder Pommes frites.....	7.50€
Kleines Schnitzel mit Kartoffelpüree oder Pommes frites.....	8.50€



Die Bezeichnung von Allergenen sowie Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Getränken können Sie auf unserer gesonderten Karte einsehen.