

VORSPEISEN / STARTERS

- Tomatenmelange, Basilikum und Burratina^{VG}** 18 €
Mixed tomatoes, basil and burratina
- Rote Tomaten Gazpacho, knusprige Garnitur, Tomatensorbet^{VN}** 16 €
Red tomato gazpacho, crunchy garnish, tomato sorbet
- Gebeizter Lachs, Salatgurke, Dill und Kren** 21 €
Gravlax, cucumber, dill and horseradish

SALATE / SALADS

- Vegetarischer Sommersalat - rohes und gekochtes Gemüse, Kräuter, geröstete Kerne^{VN}** 18 €
Vegetarian summer salad - raw and cooked vegetables herbs and roasted seeds
- Cäsarsalat mit gebratenem Huhn** 21 €
Caesar salad with roasted chicken

TEIGWAREN / PASTA

- Hausgemachte Tagliatelle, Kirschtomatensugo, Ricotta, Pinienkerne^{VG}** 24 €
Homemade tagliatelle, cherry tomato sugo, ricotta and pine nuts

FISCH UND FLEISCH FISH & MEAT

- Kapseehecht gratiniert mit Zitronenkonfit und gegrillte Salatherzen** 32 €
Cape hake with candied lemon condiment and grilled lettuce hearts
- Gebratenes Rindsrib-Eye, argentinische Soße, Pommes** 36 €
Seared beef rib-eye, Argentinian sauce, French Fries
- Iberico Kotelett, Süßkartoffelpürree, Teufelsmarmelade** 34 €
Iberico cutlet, sweet potato purée and devil sauce

KLASSIKER / CLASSICS

- Handgeschnittenes Rindstatar, Pommes, Cocktailsoße** 26 €
Hand-cut beef tartare, French Fries and cocktail sauce
- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat** 34 €
Wiener schnitzel with potato salad
- DIVVY Burger - Rind, geräucherter Speck, Chimichurrisoße, Pommes Frites** 26 €
DIVVY burger - beef, smoked bacon, chimichurri sauce, French Fries

WEINE / WINES

- NM Prosecco aus Italien
12,5 cl 10 € / 75 cl 35 €
- 2021 Zweigelt Gritsch Mauritshof
12,5 cl 7 € / 75 cl 35 €
- 2020 Côte de Provence Mirabeau
75 cl 46 €
- 2013 Sauternes Petit Guiraud
12,5 cl 16 € / 75 cl 58 €
- 2019 Muscadet de Sèvre-et-Maine
12,5 cl 7 € / 75 cl 40 €
- 2019 Gewürztraminer Gustave Lorentz
12,5 cl 9 € / 75 cl 48 €
- 2021 Grüner Veltliner Pichler-Krutzer
12,5 cl 14 € / 75 cl 79 €
- 2019 Crozes-Hermitage Ferraton
12,5 cl 13 € / 75 cl 70 €
- 2020 Blaufränkisch Markus Altenburger
12,5 cl 7 € / 75 cl 40 €
- 2020 Zweigelt Birgit Braustein Mitterjoch
12,5 cl 9 € / 75 cl 51 €
- 2017 Primitivo San Marzano Sessantanni
Riserva Anniversario
75 cl 75 €

MENU 58 €

VORSPEISE / STARTER

Vegetarischer Sommersalat - rohes und gekochtes Gemüse, Kräuter, geröstete Kerne
Vegetarian summer salad - raw and cooked vegetables, Herbs and roasted seeds

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat
Wienerschnitzel with potato salad

NACHSPEISE / DESSERT

Crème brûlée

NACHSPEISEN / DESSERTS

- Crème brûlée** 11 €
- Schokoladenfondant, Kürbiskerne, Vanilleeis** 12 €
Chocolate fondant with pumpkin seeds and vanilla ice cream
- Rote Früchte, konfierte Zitrone, Minze** 10 €
Red fruits, candied lime and mint
- Eis und Sorbet (pro Kugel)** 3,50 €
Ice cream & sorbet (per scoop)

Wenn Sie Fragen bezüglich Allergene haben, sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an. / Alle Preise sind inklusive

MWST.

The list of allergens will be provided on request. / All prices include VAT.

VN vegetarisch / vegan

VG vegetarisch / vegetarian

D Signature dish

INSPIRED

by Her

Leicht, gesund und gleichzeitig sehr lecker. In diesen drei Worten ist Inspired by Her gefasst.

Light, healthy and delicious as well. Three words that epitomize Inspired by Her.

D I V I D Y