

VORSPEISEN / STARTERS

- Bunte Tomaten, Basilikum, Burratina, Aceto Balsamico** ^{VG} **16 €**
Mixed tomatoes, basil, burratina, aceto balsamico
INSPIRED by her
- Dinkel Bowl, Lachs, Coleslaw, Avocado, Kräutertaboulet** **20 €**
Spelt bowl, salmon, coleslaw, avocado, herb taboulet
- Kalte Salmorejo-Suppe, Iberico Schinken, Picual Olivenöl** **18 €**
Cold Salmorejo soup, Iberico ham, Picual olive oil
- Alpenrindstatar, Kapern, Pommes Frites, Cocktailsoße** **24 €**
Alpine beef tartare, capers, French fries, cocktail sauce

SALATE / SALADS

- Kräutersalat, Gemüse, Kerne, Croutons Apfelsenf-Dressing** ^{VN} **16 €**
Herb salad, vegetables, seeds, croutons apple-mustard dressing
INSPIRED by her
- Cäsarsalat, gebratenes Huhn, Parmesan, Bacon, Sardelle** **20 €**
Caesar salad, roasted chicken, Parmesan, bacon anchovies

TEIGWAREN / PASTA

- Strozzapreti, Kirschtomatensugo, braune Butter, Parmesan** ^{VG} **18 €**
Strozzapreti, cherry tomatoes, brown butter, parmesan

FISCH UND FLEISCH / FISH & MEAT

- Gratiniertes Kapseehechtfilet, Zitronenkonfit, gegrillte Salatherzen** **28 €**
Cape hake, candied lemon condiment, grilled lettuce hearts
- Gegrilltes Rinderrückensteak, Chimichurri, Pommes Frites** **32 €**
Grilled beef steak, chimichurri sauce, French fries
- Tandoori Huhn, Gurken-Minzjoghurt Gebratener Reis** **27 €**
Tandoori-style chicken, cucumber-mint yoghurt, fried rice

KLASSIKER / CLASSICS

- Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurkensalat** **30 €**
Wiener schnitzel with potato-cucumber salad
- DIVVY Rindsburger, Bacon, Röstzwiebel Emmentaler, Chimichurri, Pommes Frites** **22 €**
DIVVY beef burger, bacon, roasted onions, Emmental cheese, chimichurri, French fries

WEINE / WINES

- NM Gustave Lorentz Crémant d'Alsace (FR)** 12,5 cl 11 € / 75 cl 59 €
- NM Crémant Parrigot de Bourgogne Rosé (FR)** 12,5 cl 12 € / 75 cl 63 €
- 2022 Bregenzer Spätburgunder Rosé Hornstein (DE)** 12,5 cl 8 € / 75 cl 40 €
- 2018 Sauvignon Blanc Hornstein (DE)** 12,5 cl 9 € / 75 cl 53 €
- 2019 Gewürztraminer Gustave Lorentz (DE)** 12,5 cl 9 € / 75 cl 48 €
- 2021 Grüner Veltliner Wildwux Geyerhof (AT)** 12,5 cl 10 € / 75 cl 59 €
- 2021 Blauer Spätburgunder Hornstein (DE)** 12,5 cl 10 € / 75 cl 58 €
- 2021 Ferraton Village Plan de Dieu (FR)** 12,5 cl 10 € / 75 cl 58 €
- 2020 Zweigelt Birgit Braunstein Mitterjoch (AT)** 12,5 cl 9 € / 75 cl 51 €
- 2017 Primitivo San Marzano Sessantanni Riserva Anniversario (IT)** 75 cl 75 €

MENU 40 €

VORSPEISE / STARTER

- Kräutersalat, Gemüse, Kerne, Croutons, Apfelsenf-Dressing**
Herb salad, vegetables, seeds, croutons apple-mustard dressing

HAUPTGANG / MAIN COURSE

- Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurkensalat**
Wiener schnitzel, potato-cucumber salad

NACHSPEISE / DESSERT

- Rote Beeren, Zitronensorbet, Minze**
Red berries, lemon sorbet, mint

NACHSPEISEN / DESSERTS

- Crème brûlée** **11 €**
- Schokoladenfondant, Kürbiskernkrokant, Vanilleeis** **12 €**
Chocolate fondant, pumpkin seeds, vanilla ice cream
- Rote Beeren, Zitronensorbet, Minze** **8 €**
Red berries, lemon sorbet, mint
- Eis und Sorbet (pro Kugel)** **3 €**
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



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