HAPPZ RESTAURANT TASTE & SHARE

BROT

Brötchen mit Kräuterbutter und Tapenade	7,75

VORSPEISE

Französische Zwiebelsuppe	2,75
Cremige Tomatensuppe	2,75
Bulgursalat, Rüben, Brombeeren und Reblonchon	5,25
Carpaccio mit reifem Käse, Pinienkernen und Trüffelsauce (großer Eintritt 14.00 Eur)	5,75
Geräuchertes Lachstatar mit roten Zwiebeln, Kapern, Avocado und Schnittlauch	5,75
Wrap mit Omelett, Mozzarella, Spinat und roter Pesto-Mayonnaise	5,75
Dünn geschnittene toskanische Hühnerroulade mit kandierten roten Zwiebeln, Provolone, sonnengetrocknete Tomaten und Pesto-Mayonnaise	5,75
Tomaten-Mozzarella-Bruchetta	5,25
Mozzarellabrot mit Knoblauch und Schinken	6,75

VORSPEISEN TEILEN

Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Emmenthaler	7,25
Gegrilltes BBQ-Hähnchen auf Fladenbrot mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika und Käse	7,25
Quesadilla mit gemischten Käsesorten, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Mais	7,25

WARME GERICHTEN

Lachsspieß mit Spinat, Pappardelle und Weißweinsauce	6,50
Kabeljau mit Dill-Senf-Sauce auf Grillgemüse	6,25
Gebackener Haastrechts-Kräuterkäse mit Dill-Senf-Sauce	5,25
Medaillon vom Schweinefilet mit Aprikosen-Kokos-Currysauce	5,50
Rindfleisch Bourguignon	5,75
Wok Chicken Pad Thai mit Ei, Erdnüssen, Gemüse und Reis (auch vegetarisch erhältlich)	5,50
Steak auf Pappardellebett mit Trüffelsauce und Trüffelbutter	6,75
Burger mit Tomatensalsa und Brie	4,75
Conchiglie Arrabiata	4,75
Hähnchenfilet nach provenzalischer Art auf Bratkartoffeln, Zitrusbuttersauce	5,25
Steak mit Pfeffer-Mascarpone-Sauce	6,50

HEISSE GERICHTE TEILEN

Garnelen mit Spinat, Tomaten und Pilzen in Chili-Buttersauce	6,50
Schweinefiletstreifen mit Pilzsauce	6,25
Hähnchensatay in Erdnusssauce mit Röstzwiebeln und Garnelencrackern	6,50
Italienische Frikadellen mit Tomate und Mozzarella aus dem Ofen	5,75
Gebratene Hähnchenfilets mit Honig-Senf-Dip	5,75

Kroketten-Rendering	5,75
Hähnchen-Gyoza mit Ananas-Mango-Chili-Dip	5,75
Ziegenkroketten mit Waldbeer-Balsamico-Dip	5,75
Pilz-Empanadas gefüllt mit Gartenkräutern	5,75

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse	4,75
Pommes	3,75
Gemischter Salat mit Dressing	3,50

HAPPZ-KINDER

Verkostung verschiedener Snacks mit Pommes und Mayonnaise	7,75
Miniburger mit Pommes	7,25
Pizza Margherita	7.00
Eisbecher mit Vanilleeis, Schlagsahne, Bonbons und Marshmallows	4,25

HAPPZ-SPECIALS

SPEZIAL ZUR MITTWOCHE

Am Mittwoch und Donnerstag präsentieren wir das Midweek-Special. Wählen Sie Ihre eigenen Gerichte:

3-Gänge (26,00), 4-Gänge (32,50), 4-Gänge XL (38,50)

WOCHENEND-SPECIAL

Am Freitag, Samstag und Sonntag präsentieren wir das Wochenend-Special. Wählen Sie Ihre eigenen Gerichte:

3-Gänge (28,50), 4-Gänge (35,00), 4-Gänge XL (41,50)

SPEZIAL DES KOCHS

Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen, er serviert Ihnen seine Favoriten.

CHEF SPECIAL (Fleisch oder gemischt) €34,75

Auswahl unserer Geschmacksgerichte; 3 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte und 3 Desserts pro Person.

CHEF SPECIAL XL (Fleisch oder gemischt) €38,50

Auswahl unserer Geschmacksgerichte; 3 Vorspeisen, 4 Hauptgerichte und 3 Desserts pro Person.

3-GÄNGIGE KÜCHENWAHL 35,50 €

Genießen Sie unsere verschiedenen Geschmacksrichtungen, teilen Sie Gerichte und lassen Sie sich von den Favoriten des Küchenchefs überraschen. (mindestens 4 Personen.)

4-GÄNGIGES 4-GÄNGE-GESCHWINDIGKEIT DES KOCHS 41,50 €

Genießen Sie unsere verschiedenen Geschmacksrichtungen, teilen Sie Gerichte und lassen Sie sich von den Favoriten des Küchenchefs überraschen. (mindestens 4 Personen.)

GRILL UND HAUPTGERICHTE

Es werden folgende Menüs serviert mit verschiedenem Gemüse, Kartoffelgarnitur und Pommes:

Steak mit Trüffelsaft und Trüffelbutter	23,50
Steakmedaillons mit Pfeffersauce	23,50
Hähnchensatay mit Erdnusssauce, Röstzwiebeln und Garnelencrackern (XL 21,75)	18,50
Schweinefilet Mignon mit Aprikosen-Kokos-Currysauce	19,50
Schweinefiletmedaillons mit Pilzsauce	19,50
Lachsspieße mit Pappardelle, Spinat und Weißweinsauce	19,50
Hamburger mit Tomatensalsa und Brie	16,75
Nudel- oder Reisgerichte:	
Wok Chicken Pad Thai mit Ei, Erdnüssen, Gemüse und Reis (auch vegetarisch erhältlich)	16,75
Conchiglie Arrabiata mit Parmesan und Knoblauchbrot	16,75

NACHSPEISEN

Weiße Schokolade und Limoncello-Tiramisu	2,75
Original Werther-Eis mit Butterscotch-Creme	2,75
Perfekter Bastogne	2,75
Gefrorenes Schokoladensplitter-/Pralinen-Sandwich	2,75
Vanilleeis mit Schokoladensauce	2,75
Crème Brûlée mit Spekulatius	2,75
Baileys Panna Cotta mit Kaffeemousse und roten Früchten	2,75
Himbeersorbet und Mangomousse-Eis	2,75
Vanillequark mit Mango, Pekannüssen und Honig	2,75
Vanilleeis-Crêpe und Schokoladensauce	2,75

DESSERT DES KOCHS 7,50

Sie profitieren von einer Variation von 3 Desserts, zusammengestellt vom ausgewählten Koch