

Suppen

Soups

Minestrone mit frischen Kräutern ^{1,2,4} *(Vegetarisch)*

Minestrone with fresh herbs

5,80 €

Möhren-Ingwer-Honig-Suppe mit Fetakäse ^{2,4,8}

Carrot-ginger-honey soup with feta cheese

5,40 €

Vorspeisen

Appetizers

Kl. Salatvariation, dazu verschiedene Dressings & ofenfrisches Baguette ^{1,2,3,4,8} *(Vegetarisch)*

Small salad with various dressings & fresh baguette

4,50 €

Antipasti-Variation mit Chorizo, dazu Bruschetta, Rucola und Balsamicocrème ^{2,4,8}

Antipasti variation with bruschetta, rocket salad and balsamic cream

10,50 €

Vitello Tonnato ^{1,2,3,4,8} *(Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfisch-Kapern-Sauce)*

Vitello Tonnato

11,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamicocrème, Rucola & Grana Padano ^{2,3,4,8}

Carpaccio of beef fillet with balsamic cream, rocket salad & grana padano

11,50 €

Salate

salads

Melonensalat mit Rucola und Fetakäse an Parmaschinken ^{2,3,4,8}

Melon salad with rocket salad & feta cheese with parma ham

10,90 €

Sommerliche Salatvariation mit Fäden von Balsamico, verschiedene Dressings & ofenfrisches Baguette ^{1,2,3,4,8} *(Vegetarisch)*

Summer salad with balsamico, various dressings & fresh baguette

9,90 €

wahlweise mit - Please choose:

Tranchen von der Hähnchenbrust - Tranches of the chicken breast 4,90 €

2 in Knoblauchöl gebratene Gamba - 2 Garlic oil fried prawns 6,90 €

Tranchen vom Rinderfilet - Tranches of beef fillet 5,90 €

Kleinigkeiten

Little Things

Reibekuchen von Süßkartoffeln mit einer Crème vom geräuchertem Lachs ^{2,3,4,8}

Potato fritter of sweet potatoes with a cream of smoked salmon

9,90 €

Zerlaufener Camembert mit geröstetem Bacon, Preiselbeeren & frischem Baguette ^{1,2,3,4,8}

Camembert with roasted bacon, cranberries and fresh baguette

8,90 €

Focaccia ^{2,3,4,8} *(Vegetarisch)*

gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Oregano & Oliven, dazu eine kalte Tomatensauce

Focaccia - filled with tomatoes, mozzarella, oregano & olives, served with a cold tomato sauce

7,60 €

Folienkartoffel mit Kräuterdip & Salatbouquet ^{2,3,4,8} *(Vegetarisch)*

Baked potato with herbal cream, served with salad

9,80 €

Pasta

Pasta

Tagliatelle mit 2 Gamba & Grana Padano ^{2,8}

Tagliatelle with 2 Gamba & Grana Padano

18,60 €

Gebratene Kräuterseitlinge auf Rahmbandnudeln mit geriebenem Reggiano ^{1,2,3,4,8} *(Vegetarisch)*

Fried herring mushrooms on creamy noodles with grated Reggiano

16,20 €

Tortellini-Pfanne mit Gemüse aus dem Wok & Parmesanstreifen ^{2,4,8} *(Vegetarisch)*

Vegetarian tortellini pan with vegetables & Parmesan strips

13,20 €

Fisch

Fish

*Lachsfilet in Pergament mit frischem Gemüse gegart, dazu Risotto*⁸

Salmon fillet in parchment with fresh vegetables, served with risotto

19,90 €

Gegrilltes Tilapiafilet mit frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Grilled tilapia fillet with fresh vegetables, served with rosemary potatoes

19,30 €

Hauptgerichte

Main dishes

Pfannkuchen mit Frischgemüse & Roquefortcreme^{1,2,3,4,8} (Vegetarisch)

Pancakes with fresh vegetables & Roquefort cream

13,80 €

*Hähnchenbrustfilet auf Ingwer-Kokosgemüse-Risotto*⁸

Chicken breast fillet on ginger-coconut risotto

15,60 €

*Schnitzel vom Schwein mit geschmorrenen Zwiebeln & Pommes Frites*⁸

Schnitzel of pork with braised onions & fries

15,20 €

Schweinefilet an Rahmseitlinge, dazu Bratkartoffeln^{5,8}

Pork fillet with herring mushrooms, served with fried potatoes

19,60 €

*Rumpsteak an Sherry-Linsen mit Rucola, dazu Kräuterbutter & Röstis*⁸

Rump steak with sherry-lentil & rocket salad, served with herb butter & hash browns

23,90 €

Filetsteak mit einer Kräuterbutter, Folienkartoffel, Bohnenbündchen & Kräuterquark^{2,5,8}

Filetsteak with herb butter, foil potato, bean bag & herbal quark

26,50 €

Tournedos vom Rind auf buntem Lauchgemüse mit frittierten Kartoffeln^{8,2}

Tournedos of beef on leeks, served with fried potatoes

26,00 €

Dessert

Dessert

Limonentorte auf einem Spiegel von Waldbeersauce mit Sahne ^{4,8}

Lemon cake on a mirror of wildberry sauce with cream

5,60 €

Charlotte Al Caramello – Karamelleis mit zarten Karamellfäden ^{4,8}

Caramelicecream with toffee fiber

7,80 €

Sahne-Joghurt-Aprikosen-Crumble ^{4,8}

Cream yoghurt and apricot crumble

4,90 €

Tartufo Bianco – Weicher Zabaione Trüffel auf Kiwipüree ^{4,8}

Soft Zabaione truffles on kiwipuree

6,30 €

Minz-Schoko-Parfait mit Sahne & Schokocreme ^{4,8}

Mint-chocolate-parfait with cream and chocolate topping

5,40 €

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne ^{4,8}

Strawberries with vanilleicecream & cream

5,20 €

Frische Erdbeeren

mit gestoßenem Pfeffer, Grand Marnier, Vanilleeis und Sahne ^{4,8}

Strawberries with pepper, grand marnier, vanilleicecream & cream

6,30 €