

Vorspeisen • Appetizers

Kleiner gemischter Salat EUR 4,90
Small mixed salad

Großer gemischter Salat EUR 12,80
mit glasierten Putenstreifen
Large mixed salad
with glazed turkey stripes

**Die Salate servieren wir Ihnen wahlweise
mit Joghurt-, Honig - Balsamico-
oder Frenchdressing**

We serve the salads
with yoghurt-, honey - balsamico vinegar
or french dressing

Roulade vom Wildlachs im Kräutermantel EUR 15,00
auf exotischem Gurkensalat
Masagocreme im Knusperröllchen
Roulade of wild salmon
surrounded with herbs
on exotic cucumber salad
dough roll stuffed with Masago cream

Warmer Brotsalat mit knusprigen Speck EUR 12,50
Parmesan und pochiertem Ei*
Warm bread salad with crispy bacon
Parmesan and poached egg*

Tafelspitzscheiben EUR 14,00
mit Radieschen - Schnittlauchvinaigrette
und Bratkartoffeln
Slices of prime boiled beef
with radish - chives vinaigrette
and fried potatoes

* mit Knoblauch

* with garlic

Suppen • Soups

Karotten - Orangencremesuppe mit Ingwer Cream of carrot - orange soup with ginger	EUR	7,50
Hühnerbouillon mit Grießnocken und Kräutern Chicken bouillon with semolina dumplings and herbs	EUR	7,80

Hauptgänge • Main Courses

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Perlgrauen Chicorée mit Orange und Rotweinsauce* Grilled breast of guinea fowl on pearl barley, chicory with orange and red wine sauce*	EUR	18,00
Rendezvous von Meeresfrüchten auf schwarzer Paella und Safran - Currysauce Rendezvous of seafood with black paella and saffron - curry sauce	EUR	26,00
Gebratenes Zanderfilet auf geräucherten Gemüselinsen Weißweinsauce und Risolléekartoffeln Roasted pike-perch fillet on smoked vegetable lentils white wine sauce and potatoes	EUR	18,50

* mit Knoblauch

* with garlic

Pasta • Pasta

Gnocchi mit Ziegenfrischkäsesauce
Blattspinat und Pinienkernen*
Gnocchi with goat's milk cream cheese
sauce, leaf spinach and pine nuts*

EUR 13,90

als Zwischengericht
as appetizer

EUR 8,80

Mezze Penne mit Pesto Rosso*
Mezze Penne with Pesto Rosso*

EUR 13,50

als Zwischengericht
as appetizer

EUR 8,60

Spezialitäten vom Grill Grilled Specialities

Argentinisches Rumpsteak
Argentinean rump steak

EUR 23,90

Koteletts vom neuseeländischem Lamm
Lamb chops from New Zealand

EUR 24,50

Filetsteak vom
argentinischen Angusrind
Filet steak of Argentina beef

EUR 29,80

**Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Bratkartoffeln und
wahlweise mit Marktgemüse oder einem kleinen gemischten
Salat. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten.**

We serve the steaks with fried potatoes as well as seasonal
vegetables or small mixed salad. The time to prepare is
approximately 20 minutes.

*mit Knoblauch
* with garlic

Dessert • Dessert

Mousse au chocolat mit Vanillesauce Chocolate mousse with vanilla sauce	EUR	6,50
Apfel - Mohn - Crumble mit Walnusseis Apple - poppy seeds - crumble with walnut ice-cream	EUR	8,00
Schokoladen - Chilitarte mit Vanilleeis Chocolate - chilli tarte with vanilla ice-cream	EUR	9,90
Rote Grütze mit Vanillesauce Red fruit jelly with vanilla sauce	EUR	5,50
Obstsalat mit Vanilleeis Fruit salad with vanilla ice-cream	EUR	5,80
Kleine Käseauswahl mit Trauben und Nüssen Small selection of cheese with grapes and nuts	EUR	10,80

