

Vorspeisen

Starters

EUR

Gemischter Blattsalat nach Jahreszeit^{1,3}

Paprika | Kirschtomaten | Gartengurke | gegrillter Pfirsich
Croutons | Mango-Dressing

*Mixed leaf salad according to the season | bell pepper | cherry tomatoes
Garden cucumber | grilled peach | croutons | mango dressing*

groß 11.50

klein 9.00

...mit gratiniertem Feta

+ 4.90

...with gratinated feta

...mit Hähnchenbruststreifen

+ 6.00

...with chicken breast strips

...mit Graved Lachs

+ 8.50

...with graved salmon

Carpaccio vom Rinderfilet

15.50

mit sautierten braunen Champignons und Grand Padano¹

Beef fillet carpaccio with sautéed brown mushrooms and Grana Padano

Burrata trifft Bruschetta

9.50

Geröstetes Ciabatta | Tomate | rote Zwiebeln | Basilikum
Olivenöl | Ruccola | Burrata

Burrata meets bruschetta

Toasted ciabatta | tomato | red onions | basil | olive oil | Arugula | burrata

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

Suppen

Soups

EUR

Suppe hoch 3

10.50

Spinat-Erbesen-Minz Cremesuppe / Hummer Bisque^{2,4} / Pastinaken Suppe

Three kinds of soups

Spinach-pea-mint cream soup / Lobster bisque / parsnip soup

Alle Suppe können Sie auch gern einzeln bestellen!

You are also welcome to order all soups individually!

Kalte Aprikosen-Basilikum-Suppe^{1,3}

8.50

mit hausgemachtem Knäckebrot

Cold apricot basil soup with homemade crispbread

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalinquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

Hauptspeisen

Main courses

EUR

Tagliatelle¹

19.50

mit Pesto | Ruccola | Kirschtomaten | Parmesan

Tagliatelle with pesto | arugula | cherry tomatoes | parmesan

... mit Rinderfiletstreifen

23.50

with strips of beef fillet

Backhähnchen

21.50

von der Brust & Keule | Kartoffelsalat² | Remouladensoße²

Baked chicken from the breast & thigh | Potato salad | Remoulade sauce

Gratiniertes Zanderfilet

22.50

mit Zucchini Spaghetti | Tomaten-Kartoffelstampf

Gratinated pike-perch fillet with zucchini spaghetti | tomato-potato mash

Original Wiener Schnitzel^{1,3}

28.50

aus der Kalbsoberschale | Zitrone | Sardelle | gebratenen Drillingen

„Wiener Schnitzel“ / from the veal / lemon / potatoes

Kalbsleber

25.50

Kartoffelpüree | Zwiebel | Apfel | Jus

Calf's liver / mashed potatoes | onions | apple | jus

Rote Gnocchi

16.50

Hirtenkäse | Pinienkerne | Kräutersoße

Red Gnocchi / shepherd's cheese | pine nuts | herb sauce

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

Dessert & Käse

Dessert & cheese

EUR

Hausgemachtes Nougat-Pistazien-Parfait

10.00

Beerenauslese

Homemade nougat-pistachio parfait / berries

Crème Brûlée

9.50

mit hausgemachtem Kiwi-Sorbet

Crème brûlée with homemade kiwi sorbet

Französische Käseauswahl¹

20.50

Orangen-Mango Chutney / Pflaumen-Preiselbeer Chutney

Trauben / Nüsse / Baguette

French cheese selection orangen-mango chutney / plum cranberry chutney

Grapes / nuts / baguette

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

Fleisch & Fisch vom Grill

Grilled meat and fish

	Ladie's Cut	EUR	Man's Cut	EUR
Roastbeef	160 g	15.00	250 g	25.00
Entrecôte	160 g	18.00	300 g	28.00
Rinderfilet	160 g	20.50	250 g	29.00
Lachsfilet <i>salmon</i>	140 g	12.00	250 g	18.00
Lammkrone <i>lamb</i>			400 g	44.50

Beilagen *Supplements*

Süßkartoffel Stampf <i>mashed sweet potatoes</i>	5.00
Dumpling <i>(Japanische Teigtasche mit Tofu & Gemüse)¹ Japanese dumplings</i>	5.00
Kleiner Salat <i>small salad^{1, 3}</i>	5.00
Pommes Frites <i>french fries¹</i>	4.00
Karamellierte Zwiebeln <i>caramelized onions</i>	3.50
Sautierter Edamame <i>sautéed cheese</i>	4.00
Gebratener Stangensellerie mit Tempeh <i>fried celery sticks with tempeh</i>	5.00
Risotto <i>risotto</i>	5.00

Saucen & Dips *saucés & dips*

Kräuterbutter: frische Kräuter / Knoblauch <i>herb butter</i>	3.50
Pfeffersauce: grüner Pfeffer / Cognac <i>pepper sauce^{1,3}</i>	4.50
Curry-Dattel-Dip <i>curry date dip</i>	4.00
Portwein-Jus <i>port wine sauce</i>	6.00

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.