

## Vorspeisen/Suppen/Hauptgerichte

Cremesuppe vom Bärlauch mit Zitronen-Creme und Croûtons <i>Cream soup of wild garlic with lemon mousse and croûtons</i>	6,50
Kokossuppe mit Garnele, Shiitake-Pilzen und frischem Koriander <sup>2</sup> <i>Coconut cream soup with prawn, Shiitake mushrooms and fresh coriander</i>	7,50
Tapas Teller mit gemischten Antipasti, Rucola, Parmesan, Garnelen mit Paprika-Tapenade und Schinken <sup>2,3,4</sup> <i>Choice of tapas with mixed antipasti, rocket lettuce, parmesan cheese, prawns with pepper tapenade and ham</i>	klein 12,50 groß 19,50
Gebeizter Lachs mit Orangen-Kerbel-Marinade, Zupfsalat, Schalotten und frisch geriebenem Meerrettich <sup>2,3,4</sup> <i>Graved salmon on horseradish – with orange and chervil marinade, salad and shallots</i>	13,00
„Burrata“ der etwas andere Mozzarella serviert mit sonnengereiften Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Pinienkernen <sup>2</sup> <i>„Burrata“ mozzarella with sun-ripened tomatoes, olive oil, basil and pine nuts</i>	13,50
Geflämmtter Ziegenkäse auf süß-saurem Rhabarber-Chutney mit Rucola und gerösteten Kernen <sup>2,3</sup> <i>Flamed goat cheese on sweet-sour rhubarb chutney with rocket salad and roasted kernels</i>	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan <sup>3</sup> <i>Beef Carpaccio with pine nuts, rocket-salad and freshly shaved parmesan</i>	15,00

---

<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>konserviert, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup>geschwefelt, <sup>6</sup>geschwärzt, <sup>7</sup>gewachst, <sup>8</sup>mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!

Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

„Caesar Salad“	
Knackiger Römersalat in Parmesandressing mit Kirschtomaten und Croûtons <sup>3</sup>	10,50
- mit gebratenen Garnelen	6,00
- mit Poulardenbruststreifen	4,00
<i>Romaine lettuce with parmesan dressing, cherry tomatoes, croutons and fried prawns or fried slices of poulard breast</i>	
Linguine an pikantem Paprikasugo mit Basilikumpesto und frisch geriebenem Parmesan <sup>2,3</sup>	16,50
<i>Linguine with spicy sugo of pepper and basil pesto and freshly shaved parmesan</i>	
Saltimbocca – dünne Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei dazu Spargelrisotto und Tomatensalat mit Frühlingslauch <sup>2,3,4</sup>	23,00
<i>Saltimbocca – thin veal cutlets with ham and sage served with asparagus-risotto and tomato salad with spring leek</i>	
Bleu gebratenes Thunfischsteak an Avocadocrème mit Sesam-Zucchini, Rucola und Mango-Chili Topping <sup>2,3</sup>	26,50
<i>Bleu fried tuna steak on avocado mousse with sesame zucchini, rocket salad and mango-chilli topping</i>	
Scheiben vom Angus Rinderfilet, kurz gegrillt, auf karamellisiertem Spargel mit Zitronen-Ricotta und Kräuter-Mandel-Kartoffeln	29,00
<i>Sliced Angus beef tenderloin, shortly grilled, on caramelized asparagus with lemon ricotta and almond potatoes with fine herbes</i>	

## *Dessert/Käse*

Dreierlei hausgemachte Sorbets		8,50
<i>Variation of housemade sorbets</i>		
Dessertvariation des Tages		10,50
<i>Daily variation of dessert</i>		
Internationaler Käseteller		
mit Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot <sup>1,2,3,5</sup>	klein	11,50
<i>Choice of international cheese with fig mustard and housemade fruit-bread</i>	groß	14,50