

## Suppe & Vorspeisen

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Kartoffel-Waldpilz-Süppchen mit Thymian und Parmaschinken-Bruschetta<br><i>Cream soup of potato and mushroom with thyme and Parma ham</i>  | 7,50                      |
| „Caesar Salad“<br>Knackiger Römersalat in Parmesandressing mit Kirschtomaten und Croûtons<br>- mit gebratener Geflügelbrust<br><i>Romaine lettuce with parmesan dressing, cherry tomatoes, croûtons<br/>and fried slices of poulard breast</i> | 12,50<br>16,50            |
| Pastrami-Spitzkohl-Salat mit Gruyère und Salzbrezeln <sup>2,5</sup><br><i>Salad of Pastrami and pointed cabbage with Gruyère cheese and salted pretzel</i>   | 14,50                     |
| Carpaccio vom Black Angus Rind mit Pinienkernen,<br>Rucola, gehobelten Champignons und Parmesan<br><i>Beef Carpaccio with pine nuts, rocket salad, mushrooms and parmesan</i>  | 15,00                     |
| Lachs-Sandwich mit Feige, Camembert und Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing<br><i>Sandwich with salmon, figs, Camembert and corn salad with potato-bacon-dressing</i>   | 14,50                     |
| Antipasti Teller mit Fenchelsalami, Parmaschinken, Rucola,<br>eingelegtem Gemüse, Oliven und Grissini <sup>1,2</sup><br><i>Antipasti with fennel-salami, Parma ham, rocket salad,<br/>grilled vegetables, olives and breadsticks</i>           | klein 14,50<br>groß 19,50 |

---

<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.

## Hauptgerichte

|  |       |
|--|-------|
| Pasta Carbonara mit Pancetta, schwarzem Pfeffer, Petersilie und Pecorino <sup>2,3</sup><br><i>Pasta Carbonara with pancetta, black pepper, parsley and Pecorino cheese</i>                               | 15,50 |
| Mediterranes Hanfsamenrisotto mit frischem Blattspinat, mediterranem Gemüse und Parmesan <sup>1</sup><br><i>Mediterranean hemp seed risotto with leaf spinach, mediterranean vegetables and parmesan</i> | 16,50 |
| Gebratene Tiger Garnelen im Sesammantel<br>mit Wasabi-Limetten-Crème fraîche und Erbsen-Gurken-Salat<br><i>Fried prawns with sesame, wasabi-lime-crème fraîche and salad of peas and cucumber</i>        | 18,50 |
| Beef Burger<br>Portweinzwiebel, Feigensenf, Fourme d´ambert, Süßkartoffelpommes<br><i>Beef burger with port wine onions, fig mustard, Fourme d´ambert and sweet potato french fries</i>                  | 17,50 |
| Rumpsteak mit Ingwerjus, Bohnencrème und Herbstgemüse<br><i>Rumpsteak with ginger jus, cream of beans and mixed vegetables</i>   | 25,50 |

## Dessert & Käse

|   |       |
|---|-------|
| Rüblikuchen mit Apfel, Haselnuss und Vanilleeis <sup>2</sup><br><i>Carrot cake with apples, hazelnut and vanilla ice cream</i>                | 9,50  |
| Dessert des Tages<br><i>Dessert of the day</i>  | 9,50  |
| Käsevariation mit Zwiebel-Himbeer-Confit und Steinofenbaguette <sup>2,8</sup><br><i>Mixed cheese with onion-raspberry-confit and baguette</i> | 12,50 |