

Suppe & Vorspeisen

Cremsuppe von Blumenkohl und Curry mit Mango-Chutney und Garnele <i>Cream soup cauliflower and curry with mango chutney and fried prawn</i>	7,50
Feldsalat mit Birnen und Speck in Kartoffelrahmdressing <i>Green Salad with pear, bacon and potato dressing</i>	9,50
Gebratene Tiger Garnelen im Sesam-Mantel mit Wasabi-Limetten-Crème fraîche und Erbsen-Gurken-Salat <i>Fried prawns with sesame, wasabi-lime-crème fraîche and salad of peas and cucumber</i>	16,50
„Caesar Salad“ Knackiger Römersalat in Parmesandressing mit Kirschtomaten und Croûtons - mit gebratener Geflügelbrust <i>Romaine lettuce with parmesan dressing, cherry tomatoes, croûtons and fried slices of poulard breast</i>	11,50 15,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonenöl, Pinienkernen, Rucola, gehobelten Champignons und Parmesan <i>Beef Carpaccio with lime oil, pine nuts, rocket salad, mushrooms and parmesan</i>	15,00
Antipasti Teller mit Fenchelsalami, Parmaschinken, Rucola, eingelegtem Gemüse, Oliven und Grissini ^{1,2} <i>Antipasti with fennel-salami, Parma ham, rocket salad, grilled vegetables, olives and breadsticks</i>	klein 14,50 groß 19,50

¹mit Farbstoff, ²konserviert, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, ⁶geschwärzt, ⁷gewachst, ⁸mit Süßungsmittel
Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!
Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

*enthält Schweinefleisch

Hauptgerichte

Fusilloni mit Waldpilzen, Zitrone, Dörrtomate und Parmesan ^{2,3} <i>Pasta Fusilloni with mushrooms, lemon, dried tomatoes and Parmesan</i>	15,50
Dünne Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (kalt) mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und Feldsalat ² <i>Thin slices of roastbeef (cold) with sauce remoulade, roasted potatoes and salad</i>	18,50
Filet vom Red Snapper mit mediterranem Gemüse, gerösteter hausgemachter Focaccia und leichter Zitronen-Aioli ² <i>Filet of red snapper with mediterranean vegetables, homemade focaccia and lemon aioli</i>	22,50
Wild*- oder Beef Burger Speck, rote Zwiebeln, Camembert und „Amazing“ French Fries im Mais-Mantel <i>Deer*- or Beef burger with bacon, red onions, camembert and french fries breaded with corn</i>	17,50
Kalbsrückensteak mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Saddle of veal with seasonal vegetables and rosemary potatoes</i>	25,50

Dessert & Käse

Mascarpone-Crème mit Walnussknusper und Salzkaramelleis <i>Mascarpone crème with walnut-crunch and salted-caramel-ice cream</i>	9,50
Dreierlei Sorbet von Birne, Cassis und Mango <i>Variation of sorbet with pear, currant and mango</i>	7,50
Käsevariation mit Feigensenf und Steinofenbaguette ^{2,8} <i>Mixed cheese with fig mustard and baguette</i>	12,50