

Vorspeisen / Appetizers

Knackiger Radicchio-Salat 8,50

mit Apfelspalten, Thymianchips, Bacon und Balsamico Dressing 1,10

Crunchy radicchio salad with sections of an apple, Thyme chips, bacon and balsamic dressing

Lachsmousse auf Croûton, 9,00

Friseesalat und einer Kräutervinaigrette 1,4,7,10

Salmon mousse on crouton with frisee lettuce and a herbal vinaigrette

Vitello Tonnato 10,50

Kalbsfleisch mit herzhafter Thunfischsauce und Kapern 4,7

Vitello Tonnato
Veal with tuna fish sauce

Gebratene Riesengarnelen 12,50

mit einer pikanten Avocado -Chili Salsa 4,7

Pan fried king prawns with a spicy avocado-chilli salsa

Suppen / Soups

Porreesüppchen 6,00

mit Speckstreifen 1,7

Leek soup with bacon

Feine Linsensuppe 6,00

mit Chorizo 1,7,9,10

Lentil soup with chorizo

Hauptgerichte / Main courses

Mediterrane Gemüsepfanne 13,50

mit Rosmarinpolenta und
Minz-Joghurt-Sauce 1,7

Mediterranean vegetables with rosemary polenta
and mint-yoghurt-sauce

Krosse Hähnchenbruststreifen 14,50

mit Wok-Gemüse in einer pikanten Chili-
Ingwer-Sauce, dazu Basmatireis 1,3

Crispy slices of chicken breast with vegetables in a
spicy chili-ginger sauce (cooked in a wok) with
Basmati rice

Geschmorte Lammhaxe 15,50

in Thymianjus mit Ratatouille
und Kartoffelgratin 1,7,9

Stewed knuckle of lamb with thyme jus,
ratatouille and potato gratin

„Wiener Schnitzel“ 16,00

Hauchdünne Kalbsschnitzel in einer
Semmelbrösel Panade mit Bratkartoffeln 1,3,7

Classic Wiener Schnitzel, thin breaded veal
escalope with breadcrumbs, fried potatoes with
smoked ham and onions

Rinderhüftsteak 16,00

mit Tagliatelle und Gorgonzolasauce, dazu ein
Tomatensalat 1,7

Sirloin steak with tagliatelle and Gorgonzola sauce,
in addition a tomato salad

Sautiertes Zanderfilet 15,00

in einer Zitronen-Kapern-Sauce, dazu grüner
Spargel und Salzkartoffeln 1,4,7

Sautéed pike perch fillet in a lemon-capers-sauce, in
addition green asparagus and boiled potatoes

Desserts

Schokoküchlein 7,00

mit Mascarpone Creme 1,3,7

Small chocolate cake with mascarpone cream

Ananas-Limonenparfait 3,7 7,00

Pineapple-lemon parfait

Käsevariation 9,00

Eine Variation von hochwertigen Hart- und Weichkäse mit Trauben und

Feigensenfsauce 1,7,10,14

Assorted cheese plate

A variety of premium hard and soft cheeses with grapes and fig-mustard sauce

Eis nach Wahl

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal

For a choice of ice cream, please ask our staff

Für unsere kleinen Gäste / For our small guests

Spaghetti 4,00

mit Tomatensauce 1,3,7

Spaghetti with tomato sauce

Apfel-Pfannkuchen 5,00

1,3,7

Apple pancake

kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide / cereals with gluten

2 Krebstiere / shellfishes

3 Eier / eggs

4 Fisch / fish

5 Erdnüsse / peanuts

6 Soja / soya

7 Milch / milk

8 Schalenfrüchte / nuts

9 Sellerie / celery

10 Senf / mustard

11 Sesamsamen / sesame

12 Lupine / lupine

13 Weichtiere / mollusc

14 Schwefeldioxid und Sulfite / sulphur dioxide and sulphite

Unsere Weinempfehlung / Recommended wines

2017

Chardonnay AC

Bourgogne, Alain Geottroy –Frankreich
Jugendlich, lebendiger Wegbegleiter. 14

2017

Chardonnay AC

Bourgogne, Alain Geottroy -France
Young lively companion, a typical Burgundy

0,2l 7,40

0,75l 25,50

2015

Sand & Sea Spätburgunder, trocken

Krebs-Grode, Rheinhessen - Deutschland
Vollmundig und samtig mit leicht süßen Aromen von
Kirsche und Brombeere 14

2015

Sand & Sea Pinot Noir, dry

Krebs-Grode, Rheinhessen - Germany

Full-bodied and velvet with light sweet aromas of cherries and
blackberries

0,2l 6,90

0,75l 23,50

Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

Prices are declared in EURO and include VAT and
Service.