



Suppen - Soups

Tomatensuppe

Fruchtig aus Tomaten, mit Basilikum verfeinert und
rustikalen Tomatenstücken

Tomato fruity, refined with basil and rustic tomato pieces

5,80 €

Cocos-Curry-Suppe

Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und
Hähnchenfleischeinlage

Exotic Thai soup with vegetable and chicken meat insert

5,80 €

Gulaschsuppe

Mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig
abgeschmeckt

With paprika and beef cubes, richly flavored

6,80 €



Vorspeisen - Starters

Carpaccio vom Rind
Mit Pesto und Grana Padano
Carpaccio of beef with Pesto and Grana Padano

10,80 €

Fisch - fish

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce
Pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten hellen
Rahmsauce mit feiner Limettennote
mit Blattspinat und wahlweise mit grünen Tagliarini
oder Basmatireis
*Salmon fillet in lime butter sauce
with white wine and spinach leaves and optionally with green tagliarini or
basmati rice*

18,50 €



Fleisch - meat

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwer-Soubise

Gebratene Hähnchenbrust in einer Curry-Soubise
mit klassischer Zwiebelbindung und wahlweise mit
Basmatireis oder mit grünen Tagliarini

*Roasted chicken breast in a curry-onion sauce and optionally with basmati rice
or with green tagliarini*

15,50 €

Hähnchenbrust in Pilz-Kräuterrahmsauce

Zart und saftig gebratene Hähnchenbrust in einer
hellen Rahmsauce mit verschiedenen Pilzen der
Saison und Kräutern verfeinert mit Brokkoli und
Rosmarinkartoffeln

*Delicate and juicy roasted chicken breast in a light creamy sauce with various
seasonal mushrooms and herbs refined with broccoli and rosemary potatoes*

16,80 €

Rindfleisch "Stroganoff"

Kräftige Rindfleischstreifen in klassischer
Rahmsauce, mit Gewürzgurke und Champignons
verfeinert, serviert mit Spätzle

*Beef strips in classic cream sauce, refined with pickled cucumber and
mushrooms, served with spätzle*

17,50 €



Schweinefilet in Orangen Pfefferschmand

Zarte Schweinemedallions in einer
Orangenrahmsauce mit rosa Pfefferkörnern,
Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln

*Pork medallions in an orange cream sauce with pink peppercorns, savoy
cabbage and rosemary*

18,60 €

Spanferkelbäckchen

Zart geschmort in einer cremigen Rahmsauce mit
Apfel- und Zwiebelwürfeln und einem Schuss Cidre
verfeinert. Serviert mit Wirsing und Spätzle

*Delicately braised in a creamy sauce with apple and onion cubes and a dash of
cider refined.*

Served with savoy cabbage and spätzle

18,60 €

Rinderschmorbraten

Rindfleischscheiben in kräftiger Rotweinsauce mit
Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Sliced beef in a strong red wine sauce with broccoli and rosemary potatoes

19,80 €

Lammgulasch

In kräftiger Rosmarin-Thymian-Sauce geschmort,
mit Schalotten, Wurzelgemüse und Spätzle

*Stewed in a strong rosemary and thyme sauce with shallots, root vegetables
and spätzle*

20,80€



Desserts

Crêpe in Orangen-Karamell-Sauce

Crêpe in orange caramel sauce

5,80 €

Eisvariation mit Früchten und Sahne

Ice variation with fruits and cream

6,80 €

Rote Grütze

Mit Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze
Johannisbeeren, Erd- und Stachelbeeren,
Sauerkirschen und Vanilleeis

*With raspberries, blackberries, red and blackcurrants, strawberries,
gooseberries, sour cherries and vanilla ice cream*

6,80 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, Enthalten sein: Gluten haltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfit, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.