



## **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*

6,00 €

### Minestrone

Kräftige tomatisierte Gemüsebrühe  
mit Gemüseeinlage

*Strong vegetable broth with vegetable inlay*

5,80 €



### **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 Basmatireis  
*Salmon fillet in lime butter sauce  
with white wine with spinach and basmati rice*

18,50 €

### **Vegetarisch / vegetarian**

vegane Hackbällchen in Tomatensugo an  
grünen Tagliarinis

*Vegan meatballs in tomato sugo on green tagliarini*

14,80 €



### **Fleisch - meat**

#### Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwer-Soubise

Gebratene Hähnchenbrust in einer Curry-Soubise  
mit klassischer Zwiebelbindung  
auf grünen Tagliarini

*Roasted chicken breast in a curry-onion sauce  
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 Vichy - Karotten und Kartoffel Gratin

*Delicate and juicy roasted chicken breast in a light creamy sauce with various  
seasonal mushrooms and herbs refined with Vichy - carrots and potato gratin*

16,80 €

#### Zwiebelrostbraten

Saftiger Zwiebelrostbraten in einer dunklen  
Schmorsauce an Ratatouille  
serviert mit Kartoffel Röstis

*Juicy onion roast beef in a dark stew sauce  
at Ratatouille*

*served with potato röstis*

17,50 €



Schweinefilet in Orangen Pfeffer Schmand  
Zarte Schweinemedallions in einer  
Orangenschmandsauce mit rosa Pfefferkörnern, mit  
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln  
*Pork medallions in an orange cream sauce with pink peppercorns, vegetables of  
the season  
and rosemary potatoes*

19,20 €

### Sauerbraten

Nach Rheinischer Art in einer kräftigen  
Rosinensauce an Ratatouille und Kartoffel Röstis  
*Sauerbraten  
Rhine style in a strong raisin sauce with ratatouille and potato röstis*

18,60 €

### Kalbshaxenragout

Sous vide gegarte Würfel von der Kalbshaxe an  
Schmorgemüse verfeinert mit mediterranen  
Kräutern in einer kräftigen Rotweinsauce mit  
Kartoffelgratin  
*Sous vide-cooked diced veal shank with stewed vegetables topped with  
mediterranean herbs in a strong red wine sauce with potato gratin*

19,80 €



## **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 €

### American cheese Cake

5,80 €

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 Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

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