



## **Vorspeisen - Starters**

### **Carpaccio vom Rind**

Mit Pesto und Grana Padano  
*Carpaccio of beef with Pesto and Grana  
Padano*

12,80 €

### **Suppen - Soups**

Tomatensuppe  
Fruchtig aus Tomaten, mit Basilikum verfeinert  
und rustikalen Tomatenstücken  
*Tomato fruity, refined with basil and rustic tomato  
pieces*

7,80 €

### **Cocos-Curry-Suppe**

Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse-  
und Hähnchenfleischeinlage  
*Exotic Thai soup with vegetables and chicken*

8,20 €

### **Hummer-Bisque**

Klassische Cremesuppe aus gerösteten  
Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein  
verfeinert  
*Classic cream soup made from roasted lobster  
shells, refined with cream and white wine*

8,80 €



## **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*

20,80 €

## **Vegetarisch**

Pasta Bolognese vegan  
Kräftige Sauce mit Sonnenblumenkernprotein, Karotten und Sellerie  
*Vegan Pasta Bolognese with Strong sauce with sunflower seed protein, carrots and celery*

17,80 €

## **Vesperplatte**

Eine Gemischteplatte aus verschiedenen Wurst und Käse sorten für 2 Personen  
*A mixed platter of different types of sausage and cheese for 2 people*

26,00 €



## **Fleisch - meat**

### Hähnchenbrust in Pilz- Kräuterrahmsauce

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

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

19,50 €

## **Zwiebelrostbraten**

Saftiger Zwiebelrostbraten in einer dunklen  
Schmorsauce an Apfelrotkohl  
serviert mit Kartoffel gratin

*Juicy onion roast beef in a dark stew sauce  
at red apple cabbage  
served with potato gratin*

20,80 €



### **Sauerbraten**

Nach Rheinischer Art in einer kräftigen  
Rosinensauce an Apfelrotkohl und  
Kartoffelgratin  
*Rhine style in a strong raisin sauce with red apple  
cabbage and potato gratin*

19,80 €

### **Schweinefilet in Orangen Pfeffer Schmand**

Zarte Schweinefiletmedaillons in einer  
Orangenrahmsauce mit rosa Pfefferkörnern,  
mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin  
*Pork medallions in an orange cream sauce with  
pink peppercorns, vegetables of the season and  
potato gratin*

21,80 €

### **Spanferkelbäckchen**

Zart geschmort in einer cremig aromatischen  
Rahmsauce mit Apfel- und Zwiebelwürfeln und  
einem Schuss Cidre verfeinert an Apfelrotkohl  
Kartoffelstampf  
*Tenderly braised in a creamy, aromatic sauce  
with diced apple and onion and a dash of cider,  
refined with apple red cabbage and mashed  
potatoes*

22,80 €



## **Desserts**

### **Crêpe in Orangen-Karamell-Sauce**

*Crêpe in orange caramel sauce*

7,50 €

### **Eisvariation mit Früchten und Sahne**

*Ice variation with fruits and cream*

6,80 €

### **Lasagne Nougat und Marzipan**

*Layered nougat cream with marzipan leaves*

7,80 €

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.