



Vorspeisen - Starters

Carpaccio vom Rind

Mit Pesto und Grana Padano
Carpaccio of beef with Pesto and Grana Padano
(G)

13,80 €

Suppen - Soups

Tomatensuppe

Fruchtig aus Tomaten, mit Basilikum verfeinert und
rustikalen Tomatenstücken
Tomato fruity, refined with basil and rustic tomato pieces
(VE) (G) (L)

8,80 €

Cocos-Curry-Suppe

Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und
Hähnchenfleischeinlage
Exotic Thai soup with vegetables and chicken
(G) (L)

9,20 €



Fisch – fish

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce

Pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten hellen
Rahmsauce mit feiner Limettennote
mit Blattspinat und Basmatireis
*Salmon fillet in lime butter sauce
with white wine with spinach and basmati rice*
(G)

23,80 €

Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce

Riesengarnelenschwänze, sous vide gegart in einer
Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden serviert
auf Tagliatelle
*King prawn tails, cooked sous vide in a sauce of
coconut, curry and saffron strands, served on tagliatelle*
(G)

24,50 €

Vegetarisch

Gemüselasagne Mediterran
Mit Auberginen, Zucchini, Paprika
und Tomaten
*Mediterranean Vegetable Lasagna
With eggplant, zucchini, peppers
and tomatoes*
(V)

18,80 €



Fleisch - meat

Hähnchenbrust in Pilz-Kräuterrahmsauce

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

Tagliatelle

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

(G)

20,50 €

Wienerschnitzel

Kalbsschnitzel aus der Oberschale garniert mit Zitrone und wahlweise mit Kroketten oder Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison serviert

Escalope of veal garnished with lemon and served with your choice of croquettes or rosemary potatoes and seasonal vegetables

(L)

27,50 €



Pfefferrahm Schnitzel

Kalbsschnitzel aus der Oberschale mit einer kräftigen Pfefferrahmsauce und wahlweise mit Kroketten oder Rosmarinkartoffeln serviert mit Gemüse der Saison

Veal schnitzel from the topside with a strong pepper cream sauce and served with either croquettes or rosemary potatoes and seasonal vegetables

(L)

29,50 €

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

(G) (L)

21,80 €



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*
(G)

24,80 €

Schweinebraten in Bier-Senfsauce

Saftige Scheiben vom Kamm in kräftiger Sauce mit
grobem Senf abgeschmeckt an und an
Kartoffelstampf und Apfelrotkohl serviert
*Juicy slices of comb in a strong sauce seasoned with
coarse mustard and served with mashed potatoes and
red cabbage*
(L)

22,80 €



Desserts

Crêpe in Orangen-Karamell-Sauce

Crêpe in orange caramel sauce

(V)

7,50 €

Dessert a la Verdi

Eine Überraschungsauswahl des Küchenchefs

10,80 €

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.