



Vorspeisen - Starters

Carpaccio vom Rind

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

15,80 €

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)

26,80 €

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, verschiedenen Pilzen der Saison und Kräutern 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)

22,50 €

Sauerbraten

Nach Rheinischer Art in einer kräftigen Rosinensauce an Apfelrotkohl und Kartoffelstampf
Rhine style in a strong raisin sauce with red apple cabbage and mashed potatoes

(G) (L)

29,50 €



Schweinefilet in Orangen Pfeffer Schmand

Zarte Schweinefiletmedaillons in einer
Orangen Pfeffer Schmandsauce mit rosa
Pfefferkörnern, Gemüse der Saison und
Kartoffelgratin

Pork medallions in an orange cream sauce with pink
peppercorns, vegetables of the season and potato gratin

(G)

25,80 €

Schweinebraten in Bier-Senfsauce

Saftige Scheiben vom Schweinekamm in kräftiger
Biersauce mit grobem Senf abgeschmeckt, 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.