



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 €



Vorspeisen - Starters

Carpaccio vom Rind

mit Pesto und Grana Padano

Carpaccio of beef with Pesto and Grana Padano
(G) (L)

15,80 €

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)

29,50 €

Schweinefilet in Orangen Pfeffer Schmand

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

Pork medallions in an orange cream sauce with pink
peppercorns, green vegetables 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

(G)

22,80 €



Desserts

Crêpe in Orangen-Karamell-Sauce

Crêpe in orange caramel sauce

(V)

7,80 €

Dessert a la Verdi

Eine Überraschungsauswahl des Küchenchefs

Suprise selection from the chef

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.