

Vorspeise

Starters

„Vitello Tonnato“ Scheiben vom Kalbsfleisch
mit Thunfisch- Kapernsauce^{1,C,G,I,L,O}
„Vitello Tonnato“ slices of veal with tuna caper sauce 9,50 €

Ziegenkäse mit Honig gratiniert an mariniertem Wildkräuter- Salat^{11,4,G,F,I,J}
Goat cheese with honey gratinated on marinated wild herb salad^{11,4,G,F,I,J} 10,50 €

Carpaccio vom Rind
mit gebratenen Champignons, Pinienkernen,
Parmesan und Basilikumpesto^{H,G}
Beef Carpaccio with roasted mushrooms, pine nuts,
Parmesan and basil pesto^{H,G} 11,50 €

Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe mit Fädle^{A,C,G,I,4} 5,50 €
Beef-consommé with pancake strips

Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe^{G,M,2,4} 6,00 €
Carrot-ginger-cocos-soup

Salate/Salads

Kleiner Salat der Saison

Small seasonal salad

4,50 €

Großer Salat der Saison

Large seasonal salad

9,00 €

mit gebratenen Putenbruststreifen

with roasted turkey breast slices

13,00 €

mit gebratenen Rinderfiletstreifen

with fried stripes of beef fillet

16,00 €

Dressingauswahl:

Dressing selection:

Italian -, Balsamico -, Joghurtdressing

Italian -, Balsamico -, Yoghurt dressing

2,4,11,C,E,F,I,J,K,G

Pasta/Pasta

Asiatische Nudelpfanne mit frischem Gemüse^{2,4,11,A,F,K,E}

Asian pasta dish with fresh vegetables^{2,4,11,A,F,K,E}

12,50 €

mit gebratenen Putenbruststreifen

with roasted turkey breast slices

16,00 €

mit gebratenen Rinderfiletstreifen

with fried stripes of beef fillet

19,00 €

Spaghetti mit Pesto, Serrano Schinken und gebackenem Ruccola^{11,2,C,G,F}

Spaghetti with pesto, Serrano ham and baked argula^{11,2,C,G,F}

14,50 €

Fisch/Fish

Gebratenes Lachsfilet auf schwarzen Bandnudeln in Trüffelbutter
Fried fillet of Salmon on black noodles with truffle butter^{4,2,C,D,H} 16,50 €

Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico-Linsen mit Dillkartoffeln^{D,F,E,K} 16,50 €
Fried fillet of pike perch on balsamico lentils with dill potatoes

Fleisch/Meat

Gebratene Hähnchenbrust mit Mozzarella und Tomate gratiniert,
auf Bandnudeln und Pestosauce^{2,E,C,G,4,11} 16,00 €
Fried chicken breast, scalloped with mozzarella and tomato,
on top of ribbon noodles and pesto sauce

Rinderfiletspitzen "Stroganoff", Spätzle^{2,A,F,G,J,C} 17,00 €
Beef strips "Stroganoff", noodles

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites^{A,C} 18,50 €
Escalope of veal served with French fries^{A,C}

Medaillons vom Schweinefilet, auf Rotwein- Schalotten- Jus,
Kartoffelgratin und gebratenes Zucchini Gemüse^{M,G} 17,50 €
Fillet of pork medallions on red wine-shallots-sauce, gratin au potatoes,
and fried courgette

Steaks/Steaks

Putensteak knusprig gebraten, innen herzhaft saftig
Turkey steak crispy roasted, inside decently juicy 180g 14,00 €

Rumpsteak / rump steak
Zubereitet aus einem herzhaften Stück Rinderrücken
Prepared from a tasty piece of beef "Lady Cut" 180g 16,50 €
250g 20,00 €

Filetsteak das Feinste vom Rind
Fillet steak -Finest of the beef- "Lady Cut" 180g 20,50 €
250g 25,50 €

Die Steaks werden mit Kräuterbutter² serviert.
Our steaks are all served with herb butter².

Saucen & Beilagen/Sauces & Side Dishes

Kräuterbaguette^{2,A,G}
Baguette with herb butter^{2,A,G} 2,00 €

Pfeffersauce^L
Pepper sauce^L 2,00 €

Kartoffelecken
Potato wedges 3,00 €

Pommes Frites
French fries 3,00 €

Bratkartoffeln
Fried potatoes 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm^{2,4,8,G}
Oven-baked potato with sour cream^{2,4,8,G} 3,50 €

Dessert

Dessert

„Bananasplit“

*Karamellierte Banane mit Vanille Eiscrème und
Schokoladensauce*^{11,G,F,E,2,4}

5,50 €

„Bananasplit“

Caramelized banana with vanilla ice cream and chocolate sauce

Apfeltarte mit Vanille Eiscrème^{4,11,G,F,E}

6,00 €

Apple tart with vanilla ice cream

Schoko- Himbeer- Törtchen und Espressosauce^{9,G,A,2,4,11}

6,50 €

Chocolate- raspberry- tart with espresso sauce

