

Speisekarte

Vorspeisen/Starters

Euro

Bruschetta „Tricolore“ mit Oliventapenade,
Pomodori classico und Rucolafrischkäse^{A1, A3, A6, A7}

9,50

Bruschetta "Tricolore" with olive paste, pomodori classico and rucola cream cheese

Carpaccio vom Rind mit Limonenöl,
gehobeltem Parmesan und Pinienkernen auf Rucolabett^{A7, A8}

12,10

Carpaccio of beef with lemon oil, parmesan and pine-nuts on rucola salad

Suppen/Soups

Hummersüppchen mit Zuckerschotenstreifen^{A2, A7, A8}

4,90

Lobster soup with stripes of sugar snaps

Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachs^{A7}

4,90

Asparagus cream soup with smoked salmon

Hausgemachte Ravioli Spezialitäten Homemade ravioli specialities

Pilzravioli in Salbeibutter gebraten mit Wildkräutersalat und
geriebenem Pecorino^{A1, A3, A7, A8}

10,80

Mushrooms ravioli roasted in sage butter with salad of wild herbs and pecorino

Salate/Salads

„Römischer Salat“ Bunte Blattsalate mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen, Tomaten und Parmesan^{A7, A10}

8,00

Mixed salads with fried chicken, tomatoes and parmesan

Gemäß Verordnung der EU sind wir verpflichtet, die in Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen: A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen; A7. Milch; A8. Schalenfrüchte (Nüsse); A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere



Speisekarte

Fleischgerichte/Meat dishes

Euro

Barberie-Entenbrust auf Rotweinglace mit marinierter Avocado und Thai Reis

19,30

Barberie duck breast with red wine glacé, marinated avocado and thai rice

Steak vom Neuseeländischem Rinderfilet mit gebackenen Zwiebeln, grünem Spargel Sour Cream & Süßkartoffelscheiben^{A7}

22,80

Steak of New Zealand beef fillet with baked onions, green asparagus, sour cream and slices of sweet potatoes

Fischgerichte/Fish dishes

Medaillons vom Seeteufel im Rauchlachsmanter auf weisser Buttersauce mit grünem Spargel und Grenaille Kartoffeln^{A4,A7}

19,20

Medaillons of anglerfish with smoked salmon wrapper, white butter sauce, green asparagus and Grenaille potatoes

Steinbuttfilet auf Pernod-Safran-Rahm mit Spinatsalat, Datteltomaten und getrüffeltem Kartoffelpüree^{A4,A7}

21,70

Turbot fillet with Pernod-saffron-cream, spinach salad, tomatoes and truffled potato puree

Gemäß Verordnung der EU sind wir verpflichtet, die in Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen: A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen; A7. Milch; A8. Schalenfrüchte (Nüsse); A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere



Speisekarte

Spargel/Asparagus

Euro

Portion Spargel aus Deutschland mit Sauce Bearnaise oder
zerlassener Butter zur Wahl und neuen Kartoffeln^{A7}

Portion german asparagus with sauce Bearnaise or melted butter at choice
and new potatoes

Klassisch

classical

17,30

mit Serrano Schinken

with serrano ham

18,90

mit Rauchlachs

with smoked salmon

19,10

mit Schweinefiletschnitzel

with escalope of pork fillet

19,70

mit Medaillons vom Rinderfilet

with medaillons of beef fillet

23,20

Eine Portion entspricht 500g ungeschälter Roheinwaage

Desserts/Sweets

Crème Brûlée mit Himbeermark^{A3, A7, A8}

Crème brûlée with raspberry pulp

6,00

Gebackenes Eis mit Pistaziensauce^{A1, A5, A8}

Baked ice cream with pistachios sauce

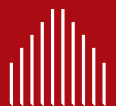
7,20

Internationale Käseauswahl mit Orangensenf und
Tomatenmarmelade^{A7}

Choie of international cheese with orange mustard and tomato jam

7,00

Gemäß Verordnung der EU sind wir verpflichtet, die in Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen: A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen; A7. Milch; A8. Schalenfrüchte (Nüsse); A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere



Altes Rathaus