

Speisekarte

Vorspeisen/Starters

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

Warmer Ziegenkäse **11,90**
im Parmaschinkenmantel auf Wildkräutersalat ^{A7}
Warm goat cheese with parma ham wrap and wild herbs salad

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

Crème von grünen Erbsen mit Garnele ^{A2, A7} **4,90**
Cream of green peas with prawn

Tomaten-Knoblauchsuppe mit Pesto & Parmesan ^{A7, A8} **4,90**
Tomato-garlic-soup with pesto & parmesan

Hausgemachte Ravioli Spezialitäten

Homemade raviolo specialities

Pilzravioli in Salbeibutter gebraten **10,80**
mit Wildkräutersalat und geriebenem Pecorino ^{A1, A3, A7, A8}
Mushrooms ravioli roasted in sage butter with salad of wild herbs and pecorino

Rosmarinravioli mit Entenbrüstchen **10,90**
in Trüffelbutter und geschwenkten Kirschtomaten ^{A1, A3, A7, A8}
Carpaccio of beef with lemon oil, parmesan and pine-nuts on rucola salad

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

Salate/Salads

Rucolasalat

Euro

8,50

mit gebratenen Pilzen und jungem Lauch ^{A7, A10}

Rucola salad with roasted mushrooms and leek

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

8,90

Mixed salads with fried chicken, tomatoes and parmesan

„Veggie Clubhouse“

11,60

Asiatische Gemüsestreifen im Teigrollchen

mit gebratenen Rinderfiletscheiben & Sour Cream ^{A1, A6, A11}

Stripes of asian vegetables in pastry rolls with roasted beef fillet slices & sour cream

Fleischgerichte/Meat dishes

Hausgemachter Kalbstafelspitz mit geschmortem Gemüse,
grüner Merrettichsauce und Roter Bete ^{A1, A2, A4, A7, A9}

17,10

Homemade prime boiled veal with stewed vegetable, green horseradish and beetroot

Barberie-Entenbrust auf Rotweinglace

19,30

mit marinierter Avocado und Thai Reis

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

Steak vom Neuseeländischem Rinderfilet

22,80

mit gebackenen Zwiebeln, grünem Spargel

Sour Cream & Süßkartoffelscheiben ^{A7}

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

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

Fischgerichte/Fish dishes

Euro

Filet vom Coho-Wildlachs an Wildkräutern und Pastinaken
in Krustentier-Gemüsefond mit Knobi-Brot^{A1, A2, A4, A7, A9}

19,90

Coho-wild salmon fillet with wild herbs, parsnips in crustacean-vegetable stock and garlic bread

Medaillons vom Seeteufel im Rauchlachsmantel 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

Desserts/Sweets

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

6,00

Crème brûlée with raspberry pulp

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

7,20

Baked ice cream with pistachios sauce

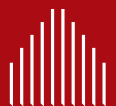
Internationale Käseauswahl mit Orangensenf und
Tomatenmarmelade^{A7}

7,00

Choie of international cheese with orange mustard and tomato jam

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