

# Speisekarte

## Vorspeisen/Starters

Bruschetta „Tricolore“ mit Oliventapenade,  
Pomodori classico und Rucolafrischkäse <sup>A1, A3, A6, A7</sup> **Euro 9,50**  
*Bruschetta "Tricolore" with olive paste, pomodori classico and rucola cream cheese*

Warmer Ziegenkäse **11,90**  
im Parmaschinkenmantel auf Wildkräutersalat <sup>A7</sup>  
*Warm goat cheese with parma ham wrap and wild herbs salad*

Carpaccio vom Rind mit Limonenöl,  
gehobeltem Parmesan und Pinienkernen auf Rucolabett <sup>A7, A8</sup> **12,10**  
*Carpaccio of beef with lemon oil, parmesan and pine-nuts on rucola salad*

## Suppen/Soups

Krustentiersuppe mit Zuckerschotenstreifen <sup>A2, A4, A6, A7, A9, A11</sup> **4,90**  
*crustacean soup with stripes of sugar snaps*

Kürbis-Curry-Suppe mit Pinienkernen <sup>A7, A8</sup> **4,90**  
*Pumpkin-curry-soup with pine nuts*

## Hausgemachte Spezialitäten

### Homemade specialities

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

Pulled BBQ-Chicken in der Backkartoffel **10,90**  
mit Sour Cream <sup>A6, A7, A8, A9, A10</sup>  
*Pulled BBQ-chicken with baked potato and sour cream*

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

mit gebratenen Pilzen und jungem Lauch <sup>A7, A10</sup>

Rucola salad with roasted mushrooms and leek

Euro

8,50

„Römischer Salat“ Bunte Blattsalate mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen, Tomaten und Parmesan <sup>A7, A10</sup>

Mixed salads with fried chicken, tomatoes and parmesan

8,90

„Veggie Clubhouse“

Asiatische Gemüsestreifen im Teigrollchen

mit gebratenen Rinderfiletscheiben & Sour Cream <sup>A1, A6, A11</sup>

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

11,60

## Fleischgerichte/Meat dishes

Hausgemachtes Rehgulasch

mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

Homemade venison goulash with red cabbage and potato dumplings

17,90

Lammlachs im Pastrami-Rub mit grünen Bohnen-Kernen,  
Bacon und Pastinakengemüse <sup>A1, A5, A7, A9, A10</sup>

Lamb-fillet with pastrami-rub, green beans, bacon and parsnips

19,80

Medaillons vom Neuseeländischem Rinderfilet

auf getrüffelten Fiori-Nudeln mit Strauchtomatensauce &  
sautierten Pilzen <sup>A1, A7, A8, A9</sup>

Medaillons of New Zealand beef fillet with truffled Fiori-noodles, vine tomato sauce  
and sauteed mushrooms

22,80

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

*Doradenfilet in Kräuter-Mandelbutter*

18,10

*auf grünem Erbsenpüree mit Süßkartoffeln* <sup>A4, A5, A7, A8, A9</sup>

*Gilthead fillet with herbs-almond butter, green peas puree and sweet potatoes*

*Medaillons vom Seeteufel im Rauchlachsmantel auf weisser Buttersauce mit grünem Spargel und Grenaille Kartoffeln* <sup>A4, A7</sup>

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* <sup>A4, A7</sup>

21,70

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

## Desserts/Sweets

*Crème Brûlée mit Himbeermark* <sup>A3, A7, A8</sup>

6,00

*Crème brûlée with raspberry pulp*

*Gebackenes Eis mit Pistaziensauce* <sup>A1, A5, A8</sup>

7,20

*Baked ice cream with pistachios sauce*

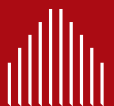
*Internationale Käseauswahl mit Orangensenf und Tomatenmarmelade* <sup>A7</sup>

7,00

*Choe 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