

Speisekarte

Vorspeisen/Starters

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

Krustentiersuppe mit Zuckerschotenstreifen ^{A2, A4, A6, A7, A9, A11} **4,90**
crustacean soup with stripes of sugar snaps

Erdnussuppe mit Scampi ^{A2, A5, A6, A8, A9, A11} **4,90**
Peanut soup with scampi

Hausgemachte Spezialitäten

Homemade 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

Pulled BBQ-Chicken in der Backkartoffel **11,90**
mit Sour Cream ^{A6, A7, A8, A9, A10}
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 ^{A7, A10}

Rucola salad with roasted mushrooms and leek

Euro

8,50

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

Mixed salads with fried chicken, tomatoes and parmesan

8,90

„Veggie Clubhouse“

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

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 ^{A1, A5, A7, A9, A10}

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

19,80

Medaillons vom Neuseeländischem Rinderfilet

auf getrüffelten Fiori-Nudeln mit Strauchtomatensauce &
sautierten Pilzen ^{A1, A7, A8, A9}

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 ^{A4, A5, A7, A8, A9}

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 ^{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

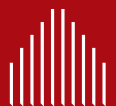
Internationale Käseauswahl mit Orangensenf und Tomatenmarmelade ^{A7}

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