

Speisekarte

Vorspeisen/Starters

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

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

Euro

9,50

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

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

12,10

Suppen/Soups

Krustentiersuppe mit Zuckerschotenstreifen ^{A2, A4, A6, A7, A9, A11}

crustacean soup with stripes of sugar snaps

4,90

Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachs ^{A7}

Peanut soup with scampi

4,90

Hausgemachte Spezialitäten

Homemade specialities

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

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

10,80

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

Pulled BBQ-chicken with baked potato and sour cream

11,90

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

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

Mixed salads with fried chicken, tomatoes and parmesan

Euro
8,90

Fleischgerichte/Meat dishes

Hausgemachtes Rehgulasch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

Homemade venison goulash with red cabbage and potato dumplings

17,90

Medaillons vom Neuseeländischem Rinderfilet
auf getrüffeltem 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

Fischgerichte/Fish dishes

Doradenfilet in Kräuter-Mandelbutter
auf grünem Erbsenpüree mit Süßkartoffeln ^{A4, A5, A7, A8, A9}

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

18,10

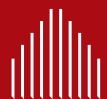
Steinbuttfilet auf Pernod-Safran-Rahm mit Spinatsalat,
Datteltomaten und getrüffeltem Kartoffelpüree ^{A4, A7}

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

21,70

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

