

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

Warmer Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel auf
Wildkräutersalat ^{A7}

11,90

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 speciality

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

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
Gastronomie

Speisekarte

Salate/Salads

Euro

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

9,70

Mixed salads with fried chicken, tomatoes and parmesan

„Sea Side-Salad“ Angemachte Blattsalate mit American
Dressing, marinierten Avocadospalten und Shrimps ^{A2, A6, A7, A10, A11}

11,10

Assorted lettuce with American dressing, marinated avocado slices and shrimps

„Veggie Clubhouse“ Asiatische Gemüsestreifen im Teigrollchen
mit gebratenen Rinderfiletscheiben & Sour Cream ^{A1, A6, A11}

11,60

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

Fleischgerichte/Meat dishes

Hausgemachter Grünkohl mit Bregenwurst,
geschmortem Kassler & Petersilienkartoffeln ^{A7}

17,10

Homemade green cabbage with pork sausage, braised saddle of pork, parsley potatoes

Omas Entenbraten mit Rahmsauerkraut
und gefüllten Kartoffel-Gnocchi ^{A7, A9}

19,30

Lamb chops with grilled zucchini, baked potato and cucumber - garlic cream

Medaillons vom Neuseeländischem Rinderrücken auf
getrüffelten grünen Bandnudeln mit Strauchtomatensauce
& sautierten Pilzen ^{A1, A7, A8}

22,80

Medaillons of New Zealand sirloin with truffled green tagliatelle, vine tomato sauce
and sauteed mushrooms

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
Gastronomie

Speisekarte

Euro

Fischgerichte/Fish dishes

Doradenfilet in Kräuter-Mandelbutter
auf grünem Erbsenpüree mit Süßkartoffeln ^{A4,A5,A7, A8,A9} **18,10**
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

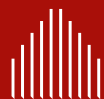
Desserts/Sweets

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
Gastronomie