

Speisekarte

Vorspeisen/Starters

**Bruschetta „Tricolore“ mit Oliventapenade,
Pomodori classico und Rucolafrischkäse** ^{A1a, A5b, A7a, A7e, A1o} **9,50**
Bruschetta "Tricolore" with olive paste, pomodori classico and rucola cream cheese

**Warmer Ziegenkäse
im Parmaschinkenmantel auf Wildkräutersalat** ^{A7b, A1o} **11,90**
Warm goat cheese with parma ham wrap and wild herbs salad

**Carpaccio vom Rind mit Limonenöl,
gehobeltem Parmesan und Pinienkernen auf Rucolabett** ^{A5b, A7a} **12,10**
Carpaccio of beef with lemon oil, parmesan and pine-nuts on rucola salad

Suppen/Soups

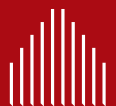
Krustentiersuppe mit Zuckerschotenstreifen ^{A2, A4, A6, A7d, A9, A11} **4,90**
Crustacean soup with stripes of sugar snaps

Erdnussuppe mit Scampi ^{A2, A5a, A6, A9, A11} **4,90**
Peanut soup with scampi

Hausgemachte Spezialität

Homemade speciality

**Pilzravioli in Salbeibutter gebraten
mit Wildkräutersalat und geriebenem Pecorino** ^{A1a, A3, A7d, A7f} **10,80**
Mushrooms ravioli roasted in sage butter with salad of wild herbs and pecorino



Speisekarte

Salate/Salads

Euro

„Römischer Salat“ Bunte Blattsalate mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen, Tomaten und Parmesan ^{A7a, A10}
Mixed salads with fried chicken, tomatoes and parmesan

9,70

„Sea Side-Salad“

Angemachte Blattsalate mit American Dressing,
marinierten Avocadospalten und Shrimps ^{A2, A6, A7d, A10, A11}
Assorted lettuce with American dressing, marinated avocado slices and shrimps

11,10

„Veggie Clubhouse“

Asiatische Gemüsestreifen im Teigröllchen
mit gebratenen Rinderfiletscheiben & Sour Cream ^{A1a, A7a, A7b}
Stripes of asian vegetables in pastry rolls with roasted beef fillet slices & sour cream

11,60

Fleischgerichte/Meat dishes

Entenbrustfilet an mariniertem Avocado,
Datteltomaten und Jasminreis ^{A1b, A7f, A10, A11}
Fillet of duck breast with marinated avocado, date-tomatoes and jasmine rice

19,70

Scheiben vom Kalbstafelspitz in Ei-Parmesanhülle
auf körniger Senfsauce und Gemüsenudeln ^{A1a, A3, A7a, A7f, A9, A10}
Slices of veal fillet with egg-parmesan coating, mustard sauce and vegetable noodles

21,20

Medaillons vom Neuseeländischem Rinderfilet
auf getrüffelten grünen Bandnudeln
mit Strauchtomatensauce & sautierten Pilzen ^{A1a, A7f}
*Medaillons of New Zealand beef fillet with truffled green tagliatelle, vine tomato sauce
and sauteed mushrooms*

22,80



Speisekarte

Fischgerichte/Fish dishes

Euro

Doradenfilet in Kräuter-Mandelbutter

18,10

auf grünem Erbsenpüree mit Süßkartoffeln ^{A4, A5f, A7f}

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

Medaillons vom Seeteufel im Rauchlachsmantel

19,20

aufweisser Buttersauce mit grünem Spargel

und Grenaille Kartoffeln ^{A4, A7d, A7f}

Medaillons of anglerfish with smoked salmon wrapper, white butter sauce, green asparagus and Grenaille potatoes

Steinbuttfilet auf Pernod-Safran-Rahm mit Spinatsalat,

21,70

Datteltomaten und getrüffeltem Kartoffelpüree ^{A4, A7d, A7e, A7f}

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

Desserts/Sweets

Crème Brûlée mit Himbeermark ^{A3, A7}

6,00

Crème brûlée with raspberry pulp

Gebackenes Eis mit Pistaziensauce ^{A1a, A3, A5c, A7d}

7,20

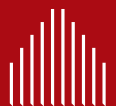
Baked ice cream with pistachios sauce

Internationale Käseauswahl

7,00

mit Orangensenf und Tomatenmarmelade ^{A7a, A7b, A7c}

Choe of international cheese with orange mustard and tomato jam



Allergene

Gemäß Verordnung der EU sind wir verpflichtet, die in Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen:

A1. Getreide

A1a - Weizen

A1b - Reis

A1c - Roggen

A1d - Gerste

A1e - Hafer

A2. Krebstiere

A3. Eier

A4. Fische

A5. Schalenfrüchte (ersetzt A8)

A5a - Erdnüsse

A5b - Pinienkerne

A5c - Pistazienkerne

A5d - Muskatnuss

A5e - Walnuss

A5f - Mandel

A6. Sojabohnen

A7. Milch & Milchprodukte

A7a - Kuhmilch

A7b - Ziegenmilch

A7c - Schafsmilch

A7d - Sahne

A7e - Sauerrahm

A7f - Butter/Butterschmalz

A8. Schalenfrüchte

A9. Sellerie

A10. Senf

A11. Sesamsamen

A12. Schwefeldioxid und Sulphite

A13. Lupinen

A14. Weichtiere

