

Speisekarte

Vorspeisen/Starters

Euro

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

9,50

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

11,90

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

12,10

Suppen/Soups

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

4,90

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

4,90

Hausgemachte Spezialität

Homemade speciality

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

10,80



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-rolls meets Clubhouse Steak“

Asiatische Gemüsestreifen im Teigrollchen
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}
*Medallions 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
auf grünem Erbsenpüree mit Süßkartoffeln* ^{A4, A5f, A7f}
*Gilthead fillet with herbs-almond butter, green peas puree and sweet
potatoes*

18,10

*Medaillons vom Seeteufel im Rauchlachsmantel
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*

19,20

*Steinbuttfilet auf Pernod-Safran-Rahm mit Spinatsalat,
Datteltomaten und getrüffeltem Kartoffelpüree* ^{A4, A7d, A7e, A7f}
Turbot fillet with Pernod-saffron-cream, spinach salad, tomatoes and truffled potato puree

21,70

Desserts/Sweets

Crème Brûlée mit Himbeermark ^{A3, A7}
Crème brûlée with raspberry pulp

6,00

*Geflammtes Bailey´s - Cocosparfait
auf Mangopüree* ^{A7a, A3, A5c, A7d}
Baked ice cream with pistachios sauce

7,20

*Internationale Käseauswahl
mit Orangensenf und Tomatenmarmelade* ^{A7a, A7b, A7c}
Choie of international cheese with orange mustard and tomato jam

7,00



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

