

# Speisekarte

## Vorspeisen/Starters

Euro

Bruschetta „Tricolore“ mit Oliventapenade,  
Pomodori classico und Rucolafrischkäse <sup>A1a, A5b, A7a, A7e, A10</sup>  
*Bruschetta "Tricolore" with olive paste, pomodori classico and rucola cream cheese*

9,50

Carpaccio vom Rind mit Limonenöl,  
gehobeltem Parmesan und Pinienkernen auf Rucolabett <sup>A5b, A7a</sup>  
*Carpaccio of beef with lemon oil, parmesan and pine-nuts on rucola salad*

12,10

## Suppen/Soups

Krustentiersuppe mit Zuckerschotenstreifen <sup>A2, A4, A6, A7d, A9, A11</sup>  
*Crustacean soup with stripes of sugar snaps*

4,90

Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachs <sup>A7</sup>  
*Asparagus cream soup with smoked salmon*

4,90

## Hausgemachte Spezialitäten

### Homemade specialities

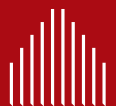
Pilzravioli in Salbeibutter gebraten  
mit Wildkräutersalat und geriebenem Pecorino <sup>A1a, A3, A7d, A7f</sup>  
*Mushrooms ravioli roasted in sage butter with salad of wild herbs and pecorino*

10,80

„Sea Side-Salad“

Angemachte Blattsalate mit American Dressing,  
marinierten Avocadospalten und Shrimps <sup>A2, A6, A7d, A10, A11</sup>  
*Assorted lettuce with American dressing, marinated avocado slices and shrimps*

11,10



# Speisekarte

## Salat/Salad

„Römischer Salat“ Bunte Blattsalate mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen, Tomaten und Parmesan <sup>A7a, A10</sup>  
*Mixed salads with fried chicken, tomatoes and parmesan*

Euro  
8,90

## Fleischgerichte/Meat dishes

Entenbrustfilet an mariniertes Avocado,  
Paprikagemüse und Jasminreis <sup>A1b, A7f, A10, A11</sup>  
*Fillet of duck breast with marinated avocado, peppers and jasmine rice*

19,70

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

22,80

## Fischgerichte/Fish dishes

Doradenfilet in Kräuter-Mandelbutter  
auf grünem Erbsenpüree mit Süßkartoffeln <sup>A4, A5f, A7f</sup>  
*Gilthead fillet with herbs-almond butter, green peas puree and sweet  
potatoes*

18,10

Steinbuttfilet auf Pernod-Saffron-Rahm mit Spinatsalat,  
Datteltomaten und getrüffeltem Kartoffelpüree <sup>A4, A7d, A7e, A7f</sup>  
*Turbot fillet with Pernod-saffron-cream, spinach salad, tomatoes and truffled potato puree*

21,70



# Speisekarte

## Spargel/Asparagus

Euro

Portion Spargel aus Deutschland mit Sauce Bearnaise oder zerlassener Butter zur Wahl und neuen Kartoffeln <sup>A7</sup>

Portion german asparagus with sauce Bearnaise or melted butter at choice and new potatoes

Klassisch

17,30

classical

mit Serrano Schinken

18,90

with Serrano ham

mit Rauchlachs

19,10

with smoked salmon

mit Schweinefiletschnitzel

19,70

with escalope of pork fillet

mit Medaillions vom Rinderfilet

23,20

with medaillions of beef fillet

Eine Portion entspricht 500g ungeschälter Roheinwaage

## Desserts/Sweets

Crème Brûlée mit Himbeermark <sup>A3, A7</sup>

6,00

Crème brûlée with raspberry pulp

Geflammtes Bailey´s - Cocosparfait

7,20

auf Mangopüree <sup>A1a, A3, A5c, A7d</sup>

Baked ice cream with pistachios sauce

Internationale Käseauswahl

7,00

mit Orangensenf und Tomatenmarmelade <sup>A7a, A7b, A7c</sup>

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*

