

Speisekarte

Vorspeisen/Starters

Euro

*Bruschetta „Tricolore“ mit Oliventapenade,
Pomodori classico und Rucolafrischkäse* ^{A1a, A5b, A7a, A7e, A10}
Bruschetta "Tricolore" with olive paste, pomodori classico and rucola cream cheese

9,50

*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

Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachs ^{A7}
Asparagus cream soup with smoked salmon

4,90

Hausgemachte Spezialitäten

Homemade specialities

*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

„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



Speisekarte

Salat/Salad

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

Euro
8,90

Fleischgerichte/Meat dishes

Entenbrustfilet an mariniertes Avocado,
Paprikagemüse und Jasminreis ^{A1b, A7f, A10, A11}
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 ^{A1a, A7f}
*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 ^{A4, A5f, A7f}
*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 ^{A4, A7d, A7e, A7f}
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 ^{A7}

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 ^{A3, A7}

6,00

Crème brûlée with raspberry pulp

Geflammtes Bailey´s - Cocosparfait

7,20

auf Mangopüree ^{A1a, A3, A5c, A7d}

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

