

Speisekarte Menu

Vorspeisen Starter

Jahreszeitlicher Salat mit Croutons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Balsamico-Dressing

Seasonal salad with croutons, roasted sunflower seeds
and balsamic dressing

(1, 7, 8, 9, 14)

8,50 Euro

....mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

....with fried chicken breast strips

15,90 Euro

Tomate, Mango und Mozzarella mit gereiftem Balsamico

Tomato, mango and mozzarella with aged balsamic vinegar

(8, 9, 14)

13,90 Euro

1. Gluten Gluten
2. Laktose Lactose
3. Eier Eggs
4. Krebstiere Shellfish
5. Erdnüsse Peanuts

6. Soja Soy
7. Nüsse Nuts
8. Senf Mustard
9. Sellerie Celery
10. Sesam Sesame

11. Trockenfrüchte Dried fruits
12. Lupine Lupin
13. Weichtiere Molluscs
14. Schwefeldioxid und Sulfite Sulphur dioxide and sulphites
15. Fisch Fish

Tagessuppe Soup of the day

Bitte beim Service erfragen / Please ask service team

7,50 Euro

Hauptgerichte Main dishes

Flammkuchen mit Schmand, Champignons, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten

Tarte flambée with sour cream, mushrooms, courgettes,
spring onions and cherry tomatoes

(1, 2)

13,80 Euro

Wiener Backendlbrüstchen mit Sauce Remoulade, gerösteten Kartoffeln und Beilagensalat

Viennese fried chicken breast
with tartar sauce, roasted potatoes and side salad

(1, 2, 3, 8, 9, 14)

16,50 Euro

1. Gluten Gluten
2. Laktose Lactose
3. Eier Eggs
4. Krebstiere Shellfish
5. Erdnüsse Peanuts

6. Soja Soy
7. Nüsse Nuts
8. Senf Mustard
9. Sellerie Celery
10. Sesam Sesame

11. Trockenfrüchte Dried fruits
12. Lupine Lupin
13. Weichtiere Molluscs
14. Schwefeldioxid und Sulfite Sulphur dioxide and sulphites
15. Fisch Fish

Hauptgerichte

Main dishes

Rumpsteak vom Argentinischem Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat

Rump steak from Argentinian pasture-raised beef
with herb butter, French fries and side salad

(2, 8, 9,14)

32,00 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Zitronenbuttersauce, lauwarmen Spinatsalat und Linguinenudeln

Roasted salmon trout fillet
with lemon butter sauce, lukewarm spinach salad and linguine noodles

(2, 9,14)

27,90 Euro

Dessert

Dessertvariation

Dessert variation

(1, 2, 3, 6, 7)

10,90 Euro