

Vorspeisen *Starter*

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamicodressing



*Seasonal leaf salads and raw vegetable salads
with balsamic dressing*

1/2 € 8,50 1/1 € 12,50

Lauwarmer mariniertes Kalbskopf
mit Kapern, Oliven und Kartoffel-Bärlauchsalat

*Lukewarm marinated veal head
with capers, olives and potato and lamb's lettuce salad*

€ 21,50

Gebeizter Bachsaibling mit Morchelvinaigrette
und warmer Erbsenquiche

*Pickled brook trout with morel vinaigrette
and warm pea quiche*

€ 22,50

Lammfrikadellen mit weißer Bohnencreme
und Balsamico Zwiebeln

*Lamb meatballs with white bean cream
and balsamic onions*

€ 18,50

Suppen *Soups*

Provenzalische Fischsuppe
mit Knoblauchcroûtons und Aiolisauce

*Provençal fish soup
with garlic croutons and aioli sauce*

€ 19,50

Parmesansuppe mit Rucola
und altem Balsamessig
*Parmesan soup with rocket
and old balsamic vinegar*

€ 12,50

Hauptgerichte *Main dishes*

Süßkartoffelauflauf mit Linsenbolognese
und Fetakäse

*Sweet potato gratin with lentil bolognese
and feta cheese*

€ 24,50



Grüner Spargel mit gegrillten Champignons,
Taleggio-Sauce und pochiertem Ei

*Green asparagus with grilled mushrooms,
taleggio sauce and poached egg*

€ 26,50



Pappardelle mit Saubohnen, Artischocken,
Zitronensauce und gebratenen Seezungenstreifen

*Pappardelle with broad beans, artichokes,
lemon sauce and fried sole strips*

1/2 € 24,50 1/1 € 32,50

Cous Cous mit geschmorten Paprika,
Joghurtsauce und gegrilltem Pulpo

*Cous cous with braised peppers,
yoghurt sauce and grilled pulpo*

1/2 € 21,50 1/1 € 29,50

Rinder-Spareribs mit Chimichurri,
Ofenkartoffeln und Guacamole

*Beef spare ribs with chimichurri,
baked potatoes and guacamole*

€ 34,50

Geschmorte Lammhaxe mit gerillten Auberginen,
Gurkenrelish, Hummus und Fladenbrot

*Braised knuckle of lamb with grilled aubergines,
cucumber relish, hummus, and flatbread*

€ 32,50

Spanferkel Schäufole mit glacierten Lauchzwiebeln,
jungen Möhren und Schmandkartoffeln

*Smoked pork shoulder with glazed spring onions,
young carrots and sour cream potatoes*

€ 28,50

Desserts
Desserts

Warmer Blaubeer-Cheesecake mit Joghurtsorbet
Warm blueberry cheesecake with yoghurt sorbet
€ 12,50

Schokoladentarte mit gebratenen Feigen
und Mandeleis
*Chocolate tart with roasted figs
and almond ice cream*
€ 14,50

Dreierlei Sorbets
Three different kinds of sorbet
€ 9,50

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf
Small selection of cheeses with fig mustard
1/2 € 14,50 1/1 € 22,50



= vegetarisch/ *vegetarian*

Erläuterung der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker

- 7) geschwärzt
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) Coffeinbaltig
- 10) Chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) enthält Phenylalaninquelle

Explanation of additive

- 1) with dye
- 2) with preservative
- 3) with sweetener
- 4) with phosphate
- 5) with antioxidant
- 6) with flavour enhancer

- 7) blackened
- 8) contains a source of phenylalanine
- 9) Coffeine-containing
- 10) Chin-containing
- 11) waxed
- 12) contains phenylalanine source

Sehr geehrte Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter.

Diese halten die Allergen-Dokumentation gerne für Sie bereit.

Dear guests,

If you are affected by allergies, please contact our service staff.

They will be happy to keep the allergen documentation ready for you.

SUPERIOR