

Vorspeisen

Thunfischcarpaccio in Sesammarinade
mit asiatischem Gemüsesalat

€ 16,50

Weißer Bohnensalat mit Chorizo,
gebackenen Garnelen und Zitronenmayonnaise

€ 17,50

Sommerlicher Rindfleischsalat mit
Radieschenvinaigrette und Korbelschmand

€ 14,50

Kleiner gemischter Salat

€ 6,50

Großer gemischter Salat

€ 10,50

Kleiner Antipasti Teller ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁷⁾

€ 13,50

Großer Antipasti Teller ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁷⁾

€ 18,50

Suppen

Rinderbouillon mit Wurzelgemüse und Flädle
€ 7,50

Kokos-Zitronengrassuppe mit Huhn und Koriander
€ 9,50

Kräuterrahmsuppe mit Flusskrebse
€ 9,50

Hotel Stadt

Vegetarische Gerichte

Salbei-Gnocchi mit Blattspinat
und Rahm-Pfifferlingen
€ 19,50

Safran-Spaghetti mit gebratenem Sommergemüse,
Pesto und Parmesan
€ 19,50

Fisch

Zander mit Kapernsauce,
gebratenem Fenchel und Anis-Kartoffeln
€ 26,50

Gegrillter Seesaibling mit Wok-Gemüse
und Kartoffel-Wasabipüree
€ 26,50

Gebratenes Seezungenfilet mit grünem Spargel
und Tomaten-Basilikum-Risotto
€ 32,00

Mediterrane Gemüse Paella mit gebratenen Gambas
€ 28,50

Fleisch

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Kohlrabigemüse und Pfifferlingsnudeln
€ 26,00

Rinderrückensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken
und Pesto-Gnocchi
€ 27,50

Gegrillte Lammhüfte mit provenzalischem Gemüse
und Olivenkartoffeln
€ 25,50

Poulardenbrust mit Ricottacrème,
glacierte Lauchzwiebeln und Zitronen-Fettuccini
€ 24,50

Desserts

Bowle von Zitrusfrüchten
mit Holunderblüten-Vanillesorbet
€ 10,50

Warme Aprikosen-Mandeltarte mit Lavendeleis
€ 12,50

Panna Cotta mit marinierten Beeren
und Vanilleeis
€ 12,50

Dreierlei Sorbets
€ 9,00

Kleiner Käseteller
mit hausgemachtem Feigensenf
€ 14,50

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) Coffeinhaltig
- 10) Chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) enthält Phenylalaninquelle

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.

Das Ländliche Menü

Sommerlicher Rindfleischsalat mit
Radieschenvinaigrette und Kerbelschmand



Kräuterrahmsuppe mit Flusskrebse



Geschmortes Kalbsbäckchen
mit Kohlrabigemüse und Pfifferlingnudeln



Bowle von Zitrusfrüchten mit
Holunderblüten-Vanillesorbet

Menü komplett € 52,00
Menü ohne Suppe € 45,00

Das Städtische Menü

Thunfischcarpaccio in Sesammarinade
mit asiatischen Gemüsesalat



Kokos-Zitronengrassuppe
mit Huhn und Koriander



Gegrillte Lammhüfte mit provenzalischem Gemüse
und Olivenkartoffeln



Panna Cotta mit marinierten Beeren
und Vanilleeis

Menü komplett € 62,00
Menü ohne Suppe € 55,00