

## VORSPEISEN *STARTERS*

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamicodressing



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

€ 12,50

(Kleine Portion/ *small portion* € 8,50)

Warmer Kalbfleischstrudel  
mit weißem Bohnensalat und Thunfischsauce

*Warm veal strudel  
with white bean salad and tuna sauce*

€ 21,50

Gebackenes Sandwich mit Parmaschinken,  
Fontina Käse und Rucola-Tomatensalat

*Baked sandwich with parma ham,  
Fontina cheese and rocket tomato salad*

€ 19,50

Gegrillte Auberginen und Paprika  
mit Sauce Rouille und mariniertem Pulpo

*Grilled aubergines and peppers  
with sauce Rouille and marinated octopus*

€ 22,50

## **SUPPEN** ***SOUPS***

Vietnamesische Pho Bo  
mit Rindfleisch und Reismudeln

*Vietnamese Pho Bo  
with beef and rice noodles*

€ 12,50

Provenzalische Fischsuppe  
mit Knoblauchcroûtons

*Provençal fish soup with garlic croutons*

€ 16,50

## **HAUPTGERICHTE** ***MAIN COURSE***

Spargel-Tagliatelle mit Erbsensauce  
und Morcheln

*Asparagus tagliatelle with pea sauce  
and morels*

€ 28,50 (Kleine Portion/ *small portion* € 18,50)



Spinat-Risotto mit Balsamico-Zwiebeln  
und gegrillten Calamares

*Spinach risotto with balsamic onions  
and grilled calamari*

€ 28,50

(Kleine Portion/ *small portion* € 18,50)

Gebratener Seeteufel mit Linsen,  
Mango und Schweinebauch Wan-Tan  
*Roasted monkfish with lentils,  
mango and pork belly Wan-Tan*  
€ 38,00  
(Kleine Portion/ *small portion* € 28,00)

Gebackene Garnelen mit Limettenmayonnaise,  
lauwarmem Gemüsetatar und Süßkartoffel-Fritten  
*Baked prawns with lime mayonnaise,  
lukewarm vegetable tatar and sweet potato fries*  
€ 36,00  
(Kleine Portion/ *small portion* € 26,00)

Lammrücken mit Ricottacrème,  
Caponata-Gemüse und Bärlauch-Gnocchi  
*Rack of lamb with ricotta cream,  
Caponata vegetables and wild garlic gnocchi*  
€ 38,00  
(Kleine Portion/ *small portion* € 28,00)

Geschmorte Ochsenbacke mit grünem Spargel,  
roten Zwiebeln und Zitronen-Papardelle  
*Braised ox cheek with green asparagus,  
red onions and lemon papardelle*  
€ 32,00

Entrecôte mit Sauce Bordelaise,  
gratiniertem Markknochen und Ofenkartoffel  
*Entrecôte with Bordelaise sauce,  
gratinated marrow bones and baked potato*  
€ 36,00

**DESSERT**  
*DESSERT*

Warmer Schokoladenkuchen  
mit Ananas-Kokosragout und Pina Colada Eis  
*Warm chocolate cake*  
*with pineapple coconut ragout and pina colada ice cream*  
€ 14,00

Marinierte Beeren mit Joghurtschaum  
und Pfirsichsorbet  
*Marinated berries with yoghurt mousse*  
*and peach sorbet*  
€ 14,00

Dreierlei Sorbets  
*Three different kinds of sorbet*  
€ 9,50

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf  
*Small selection of cheeses with fig mustard*  
€ 18,50



= 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) Chininbaltig
- 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) Caffeine-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.*