

Vorspeisen & Zwischengerichte Appetizers & small meals

Cocktail von Shrimps und Flußkrebsschwänzen
in Cidrevinaigrette an Blattsalaten

Cocktail of shrimps and crayfish-tails in cidre vinaigrette on salad
€ 9,80

Carpaccio Milanese mit Parmesan und Olivenöl
Thin sliced beef fillet with parmesan and olive oil

€ 14,80

Saisonale Salatauswahl in Knoblauchdressing mit Salzmandeln,
Jamon Serrano und Röstbrot

*Salad variation with garlic vinaigrette, salt almonds,
Jamon Serrano and roasted bread*

€ 10,80

Jacobsmuscheln, in der Schale gratiniert, auf buntem Pak Choi
mit Chili-Hollandaise

Gratinated Scallops on Pak Choi vegetable with chilli hollandaise
€ 14,40

Suppen / Soups

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Mozzarella gratiniert
Creamsoup of tomatoes with basil and mozzarella gratinated

€ 5,20

Kürbiscremesuppe mit Chili
Pumpkin cream soup with chili

€ 5,70

Pot au feu von Miesmuscheln mit Butterfischstreifen
Pot au feu of mussels and butter fish tips

€ 7,40

Französische Zwiebelsuppe, mit Käse gratiniert
French onion soup, gratinated with cheese

€ 5,80

Fisch / Fish

Heilbuttfilet, gebraten, mit Basilikum-Pesto
auf Kartoffel-Olivensüppchen

Fillet of Halibut with basil pesto on potato-olive soup

€ 19,60

Steinbuttfilet an Paprikaconfit mit frittiertem Lauch

Turbot fillet on paprika confit with fried leek

€ 23,20

Gebratenes Kabeljaufilet auf Blattspinat an leichter Senfsauce

Roasted cod on leaf spinach with a light mustard sauce

€ 16,80

Zanderfilet auf Tomaten-Zucchinitörtchen mit Limettenschaum

Pike-perch fillet on tomato zucchini tarte with lime sauce

€ 18,60

Hauptgerichte / Main courses

Rinderfiletspitzen in Sauerrahm mit Frühlingszwiebeln
und Kirschtomaten

*Beef fillet tips in sour cream with spring onions
and cherry tomatoes*

€ 19,40

Lammkarree mit Kräuterkruste auf buntem Bohnengemüse
und Thymianreduktion

*Ribs of lamb with a herb crust on mixed beans vegetable
with thyme reduction*

€24,40

Supreme von der Hähnchenbrust, gefüllt mit Wasabinüssen,
auf warmem Pilzsalat in Estragonrahm

*Breast of chicken filled with wasabi nuts on a warm mushroom salad
in tarragon cream*

€ 15,80

Argentinisches Rinderfilet mit Kartoffel-Olivenkruste
auf Gemüse carpaccio und Rotweinreduktion

*Beef fillet with a potato-olive crust on Carpaccio of vegetable
and redwine reduction*

€ 27,90

Paniertes Schinkenschnitzel, im Butterschmalz gebraten,
mit Schmorzwiebeln und einem gemischten Salat

*Crumbed Schnitzel with braised onions
and a mixed salad*

€ 13,80

Schweinefilet in Calvadoscreme mit karamelisierten Apfelspalten
und Gemüse garnitur

*Pork fillet in calvados cream with caramelized apple slices
and vegetable*

€ 17,60

Kalbshüttsteak, rosa gebraten, an Kapern-Thunfischsauce
mit gefüllter Zucchini

Veal steak on capers tunafish sauce with filled zucchini

€ 18,90

Fitness Salat mit gerösteten Pinienkernen in Kräutervinaigrette oder
Joghurtdressing mit Putenbruststreifen

*Fitness salad with roasted pine nuts in a herb vinaigrette
or yoghurt dressing with slices of poulard breast*

€ 11,40

You can choose between the following side-dishes: (incl.)
(-not served with the salad & the beef fillet-)

Rahmnudeln / *creamed noodles*

Basmatireis / *basmati rice*

Speckbratkartoffeln / *roasted potatoes with bacon*

Petersilienkartoffeln / *parsley potatoes*

Rosmarinkartoffeln / *rosemary potatoes*

Pommes frites / *french fries*, Kroketten / *croquettes*

Kartoffelpürree mit Oliven und Knoblauch
/ *mashed potatoes with olives and garlic*

Teller-Rösti / *roast potatoes*

Dessert / Desserts

Dreierlei Crème brûlée mit Beerengrütze
Three kinds of crème brûlée with red jelly

€ 6,90

Flambierte Pflaumen, gefüllt mit Marzipan, mit Vanilleeis
Flaming plums filled with marzipan with vanilla ice cream

€ 6,60

Orangen-Zartbitter-Parfait an Zimt abaglione und Erdbeercoulis
*Orange-chocolate half-frozen on cinnamon sabayon
and strawberry sauce*

€ 6,40

Karamell-Panna Cotta an parfümiertem Obstsalat
Caramel Panna Cotta on marinated fruit salad

€ 5,70

„Kleiner Streifzug durch unsere Pâtisserie“
Let yourself be surprised. Variation of our desserts!

€ 8,80

Unsere Steaks / Our steaks approx. 200g

Filetsteak / <i>Fillet steak of beef</i> (Argentina)	€ 22,00
XL 400g Steak	€ 40,00
Rumpsteak / <i>Rump steak</i> (Argentina)	€ 16,50
XL 400g Steak	€ 29,80
<i>Rib-Eye-Steak</i> (Argentina)	€ 17,00
XL 400g Steak	€ 31,00
Schweinemedallions / <i>Pork fillet</i>	€ 10,90
Poulardenbrüstchen / <i>Poulard breast</i>	€ 8,40

We recommend the following side dishes

Geschmortes Zwiebelgemüse <i>Fried onions</i>	€ 2,80
Gebratene Pilze <i>Roasted mushrooms</i>	€ 4,20
Gebutterte Gemüseauswahl <i>Vegetable variation</i>	€ 4,00
Gemischter Salatteller <i>Mixed salad</i>	€ 3,90

Rahmnudeln <i>Creamed noodles</i>	€ 2,80
Basmatireis <i>Basmati rice</i>	€ 2,80
Speckbratkartoffeln <i>Roast potatoes with bacon</i>	€ 2,80
Petersilienkartoffeln / Rosmarinkartoffeln <i>Parsley potatoes / rosemary potatoes</i>	€ 2,80
Pommes frites <i>French fries</i>	€ 2,80
Kroketten <i>Croquettes</i>	€ 2,80
Teller-Rösti <i>Roast potatoes</i>	€ 3,30

Saucen / Sauces

Pfefferrahmsauce <i>Pepper cream sauce</i>	€ 3,30
Schalotten-Rotweinsauce <i>Shalotts-red wine sauce</i>	€ 3,30
Sauce Bearnaise <i>Sauce Bearnaise</i>	€ 3,30
Champignon- oder Paprikarahmsauce <i>Mushroom or paprika cream sauce</i>	€ 3,30