

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

Klare Kartoffel-Linsensuppe mit Kasselerstreifen
Clear soup of potatoes and lentils with sliced smoked spare-rib
€ 5,80

Rieslingschaumsüppchen mit Einlage
Cream soup of Riesling with garniture
€ 6,70

Gorgonzolacremesuppe mit geschmolzenen Birnen
Gorgonzola cheese soup with melted pears
€ 5,70

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

€ 23,80

Gebratenes Kabeljaufilet auf Blattspinat an leichter Senfsauce

Roasted cod on leaf spinach with a light mustard sauce

€ 17,80

Zanderfilet auf Tomaten-Zucchinitörtchen mit Limettenschaum

Pike-perch fillet on tomato zucchini tarte with lime sauce

€ 19,60

Hauptgerichte / Main courses

Rinderfiletspitzen in Sauerrahm mit Frühlingszwiebeln
und Kirschtomaten

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

€ 19,80

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

Veal steak on capers tunafish sauce with filled zucchini

€ 19,80

Poulardenbrust „Mexikanisch“ an Schokoladen-Chilisauce
mit Cous-Cous

Poulard breast Mexican style with chocolate chilli sauce and cous-cous

€ 16,20

Argentinisches Rinderfilet mit Rotwein-Zwiebelsauce
auf Gemüse carpaccio

*Beef fillet on Carpaccio of vegetable
and redwine-onion sauce*

€ 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*

€ 18,90

Barbarie-Entenbrust auf Kartoffel-Rosenkohlpüree mit Curry
an Rotwein-Butterreduktion

*Barbarie duck breast on potato-brussels sprouts mash with curry
and redwine butter reduction*

€ 20,60

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*

€ 11,90

You can choose between the following side-dishes: (incl.)
(-not served with the salad, the poulard breast & the duck breast-)

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

Eierlikörmousse mit Pistazien auf Glühweinsauce
Egg liqueur mousse with pistachio on mulled wine sauce

€ 6,60

Mandarinen-Parfait auf Schokoladen-Zimtsauce
Mandarine halffrozen on chocolate cinnamon sauce

€ 6,40

Nougathalbgefrorenes und weisses Lebkuchenmousse
auf Vanille-Marzipanschaum

*Nougat halffrozen and white ginger bread mousse
on vanilla-marzipan sauce*

€ 6,90

„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>	€ 11,90
Poulardenbrüstchen / <i>Poulard breast</i>	€ 9,40

We recommend the following side dishes

Geschmortes Zwiebelgemüse <i>Fried onions</i>	€ 2,90
Gebratene Pilze <i>Roasted mushrooms</i>	€ 4,20
Gebutterte Gemüseauswahl <i>Vegetable variation</i>	€ 4,20
Gemischter Salatteller <i>Mixed salad</i>	€ 4,40

Rahmnudeln <i>Creamed noodles</i>	€ 2,90
Basmatireis <i>Basmati rice</i>	€ 2,90
Speckbratkartoffeln <i>Roast potatoes with bacon</i>	€ 2,90
Petersilienkartoffeln / Rosmarinkartoffeln <i>Parsley potatoes / rosemary potatoes</i>	€ 2,90
Pommes frites <i>French fries</i>	€ 2,90
Kroketten <i>Croquettes</i>	€ 2,90
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