



Unsere besondere Empfehlung
Our special recommendation



Geschmorte Entenbrust
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Braised duck breast
with red cabbage and potato dumplings

29,50 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. / All prices include VAT



Vorspeisen / Appetizer

Zitrus gebeizter Lachs mit Dill Senfsauce⁴ 19,50 €
 Citrus pickled salmon with dill mustard sauce

Carpaccio vom Rinderfilet 21,00 €
 mit gehobeltem Parmesan⁷ und Rucola^{8e,12}
 beefilet carpaccio with rucola & baby leaf salad

Suppe/ Soup

Kürbis-Ingwersuppe mit Entenbrust 15,50 €
 Pumpkin and ginger soup with duck breast

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit geröstetem Schinken^{7,9} 16,50 €
 Truffled cream of celeriac soup with roasted ham

Fleisch / Meat

Ribeye Steak/ Ribeye steak 28,50 €
 Argentinisches Rumpsteak 200g /Argentinian rumpsteak 27,50 €
 Kalbschnitzel^{1a,3} / Veal Escalope 19,50 €

wahlweise mit / *optionally with:*

Salat/ salad 8,50 €

Pommes/ french fries 5,00 €

Speckbohnen/ bacon beans 5,50 €

Rosmarinkartoffeln/ rosemary potatoes 5,00 €

Burger Spezial

200g feinstes Rindfleisch im Briochebrötchen^{1a,7},
 Barbecuesauce^{A,D,10}, knusprigem Bacon, Tomate, Gurke,
 Salat und Taleggio⁷ überbacken,
 dazu servieren wir Pommes frites 23,50 €

200g finest beef with BBQ sauce,
 crispy bacon, tomato, cucumber, lettuce and scalloped
 served with Taleggio cheese and French fries

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. / All prices include VAT



Chicken Burger

120g Geflügelfleisch im Briochebrötchen^{1a,7},
Barbecuesauce^{A,D,10}, knusprigem Bacon, Tomate, Gurke,
Salat und Gouda⁷ überbacken, dazu servieren wir Pommes frites
120g poultry meat in brioche bun with BBQ sauce,
crispy bacon, tomato, cucumber, lettuce and scalloped
with Taleggio cheese comes with French fries

19,50€

Gebratene Hähnchenbrust mit Champignonrahm,
Karottengemüse und Macaire Kartoffeln
Roasted chicken breast with champignon cream,
carrots and Macaire potatoes

23,50 €

Hausgemachte Gnocchi^{1,3} mit Hackfleischbällchen^{A,1,3}
in Sahnesauce⁷ mit Blattspinat, Kirschtomaten und
gehobeltem Parmesan⁷

22,50 €

Homemade gnocchi with meatballs in cream sauce with leaf spinach,
Served with cherry tomatoes and & sliced Parmesan

Geschmorte Lammhaxe mit Thymianjus dazu Speckbohnen und
Kartoffelpüree⁷
Braised lamb shank with thyme jus served with bacon beans and
mashed potatoes

29,50 €

Fisch / Fish

Wolfsbarsch mit Ratatouille und orientalischem Reis
Sea bass fish fillet served with vegetables and oriental rice

29,50 €

Kabeljau mit geblätterttem Rosenkohl
Cod with leafy brussels sprouts

29,50 €

Saftiges Garnelen-Risotto mit Kirschtomaten
Risotto served with grilled marinade shrimps and cherry tomato

23,50 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. / All prices include VAT.



Salat/ Salad

Marktfrische Blattsalate mit Croutons^{1a} und gerösteten Kernen
mit Walnussvinaigrette^{8c,12} oder Joghurtsenf dressing^{7,10}
fresh lettuce with croutons & roasted kernels
(walnut vinaigrette or yoghurt mustard dressing)

Kleiner Salat / *small salad* 8,50 €
Großer Salat / *big salad* 11,50 €

Wahlweise dazu/ optional:

- sautierte Riesengarnelen² pro Garnele /
sautéed king prawn each 3,90 €
- marinierter Feta^{7,8a,8b} und Oliven /
marinated feta cheese and olives 5,90 €
- gebratene Hähnchenbrust und Pilze /
roasted chicken and mushrooms 6,90 €

Rucolasalat mit Walnussvinaigrette, Schinken und gehobeltem Parmesan 16,50 €
Rucola salad with walnut vinaigrette, ham and parmesan cheese

Pasta/ Pasta

Hausgemachte Bandnudeln^{1a,3} mit Roastbeefstreifen,
grünem Spargel & mariniertem Rucola^{8c,12} 21,90 €
Homemade ribbon noodles with stripes of roast beef,
green asparagus & marinated arugula

Vegetarisch/ Vegetarian

Hausgemachte Gnocchi^{1a,3} in Gorgonzola-Spinat-Sauce⁷ 18,50 €
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan⁷
Homemade gnocchi in gorgonzola spinach sauce with cherry
tomatoes & sliced parmesan

Hausgemachte Ravioli^{1a,3,7} mit einer Ricotta-Basilikum^{7,8a} Füllung,
dazu Ratatouille und Parmesan⁷ 19,50 €
Homemade ravioli with a ricotta and basil filling,
served with ratatouille and Parmesan cheese



Dessert und Eis/ Dessert and ice cream

Eis und heiß

Vanilleeis^{A,3,7} mit heißen Kirschen^{D,3,6,7,8} und Sahne⁷ 10,90 €

Hot and cold

vanilla ice cream with hot cherries & whipped cream on top

Schokotraum

Schokoladeneis^{3,6,7,8} und Stracciatella-Eis^{3,7} mit Schokoladensauce^A 10,90 €

und Schokosplitter^{6,8}, mit Sahne⁷

chocolate and stracciatella ice cream with chocolatesauce
and chocolate splinters, whipped cream on top

Schokoladen-Charlotte mit Früchten^{1,2,3,7,8b} 15,50€

chocolate charlotte with fruit

Ananas Carpaccio mit Minzzucker und dreierlei Sorbet 16,50€

Pineapple carpaccio with mint sugar and three kinds of sorbet

Amaretti Griessknödel mit Schattenmorellen und Zimt Eis 11,50 €

Amaretti semolina dumplings with morello cherries

and cinnamon ice cream

Französische Käseauswahl⁷ mit Trauben, 18,50 €

Feigen, Walnüssen^{8c} und Feigensenf^{10,12#}

Selection of french cheese with grapes, figs, Walnuts & fig mustard

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. / All prices include VAT.