

Abendkarte | Dinner

Salate/Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing <i>Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing</i>	14,80 €
Cocktail von weißem Spargel und Flusskrebse in Mango-Limettenvinaigrette <i>Cocktail of white asparagus and crayfish in mango lime vinaigrette</i>	15,60 €
Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert an feinen Rucolaspitzen mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of beef marinated with pesto and rocket salad with fried mushrooms and Parmesan</i>	15,80 €
Gebratener grüner Spargel mit Balsamicoessig mariniert mit Parmaschinken und Parmesankäse <i>Fried green asparagus marinated with Balsamico with Parma ham and Parmesan</i>	15,20 €



Flammkuchen | *Tarte flambée*

Flammkuchen „Traditionell“

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

Tarte flambée "Traditional" with crème fraîche, onions and bacon

11,30 €

Flammkuchen „Norwegen“

mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Crème fraîche

Tarte flambée "Norway" with salmon, rocket salad, garlic and crème fraîche

14,20 €

Flammkuchen „Spargel“

mit zweierlei Spargel, Mozzarella und Thymian

Tarte flambée "Spargel" with two sorts of asparagus, Mozzarella cheese and thyme

13,20 €

Suppe | *Soup*

Crèmesuppe von Rucola mit Streifen vom Räucherlachs

Creamsoup of Rucola with stripes of smoked salmon

9,50 €

Spargelcrèmesuppe mit Milchschaum

Cream of asparagus soup with milk foam

8,50 €



Hauptgänge | Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone Bratkartoffeln oder Pommes frites dazu bunte Blattsalate <i>Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon and roast potatoes or French fries, side salad</i>	22,80 €
Gebratene Wolfsbarschfilets dazu Risotto mit grünem und weißem Spargel <i>Fried filets of Loup de mer with risotto of green and white asparagus</i>	21,50 €
Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln und Schinkenauswahl <i>Portion of white asparagus with melted butter or hollandaise sauce with potatoes and a variety of ham</i>	22,70 €
„Große Kartoffel“ in Salz gebackene Ofenkartoffel mit grünem Spargel, Ziegenkäseschmand und Shiso-Kresse <i>Baked potato with green asparagus, cream of goat cheese and Shiso cress</i>	15,90 €
Tagliarini mit gebratenen Riesengarnelen in fruchtiger Tomatensauce geschwenkt <i>Tagliarini with fried king prawns with tomato sauce</i>	als Vorspeise as starter 12,50 € als Hauptgang as main course 16,80 €
Dessert Crème brûlée mit braunem Zucker gebläht <i>Crème brûlée</i>	8,60 €

Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Dear guests! If you suffer from any food allergies, please do not hesitate to ask for further information. / All prices incl. VAT.