

## Abendkarte | *Dinner*

### Salate / Vorspeisen | *Starters*

Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen  
mit Kräuterdressing <sup>g, m, i, c, 8, 1, 3</sup>

*Mixed lettuce with sautéed breast of turkey and herb dressing*

16,80 €

Spinatsalat

mit gerösteten Pinienkernen, Croûtons, Sprossen und Radieschen

in Traubenkernöl-Vinaigrette <sup>e, h, a, m, c, f, 13</sup>

*Salad of spinach with roasted pine nuts, croutons, sprouts and radishes  
with grape seed oil vinaigrette*

10,80 €

Carpaccio von Norwegischer Fjordforelle

mit Limetten-Mango-Vinaigrette und Frühlingssalat <sup>a, b, d, c, g, m, 8, 1, 3</sup>

*Carpaccio of Norway fjord trout with lime mango vinaigrette and spring salad*

19,00 €

Vitello Tonnato

Scheiben von der geschmorten Kalbshüfte

mit Thunfischsauce, Kapernfrüchten und Ciabatta-Chips <sup>c, a, d, g, m, 6, 11</sup>

*Vitello Tonnato, pot roasted sliced veal with tuna sauce, capers and Ciabatta chips*

18,50 €

Portion Oliven mit ofenfrischem Brot und Dip <sup>g, 8, a</sup>

*Small bowl of olives with oven-fresh bread an dip*

6,80 €



## Flammkuchen | *Tarte flambée*


Serviert mit marktfrischem Beilagensalat <sup>a, c, g, m, 2, 8, 3</sup>  
*served with small side-salad*

Flammkuchen „Traditionell“  
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck <sup>a, e, g, h, p, 15, 5</sup>  
*Tarte flambée "Traditional" with crème fraîche, onions and bacon* 13,90 €

Flammkuchen „Vegetarisch“  
mit Frühlingslauch, roten Zwiebeln und Rosmarin <sup>a, e, g, h</sup>  
*Tarte flambée "vegetarian" with spring onion, red onions and rosemary* 14,90 €

Flammkuchen „Norwegen“  
mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Sauerrahm <sup>a, e, g, h, p, d</sup>  
*Tarte flambée „Norway“ with salmon, rocket salad, garlic and sour cream* 17,70 €

## Suppen | *Soups*

Maiscrèmesuppe mit salzigem Popcorn und Kresse <sup>a, c, g, i, f</sup>  8,80 €  
*Cream of corn soup with salty popcorn and cress*

Blumenkohlsuppe mit gerösteten Chorizowürfeln und Trüffelstaub <sup>a, c, g, i</sup> 9,90 €  
*Cream soup of cauliflower with roasted Chorizo and powder of truffles*



## Hauptgänge | Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone

Bratkartoffeln **oder** Pommes frites dazu bunte Blattsalate <sup>a, c, m, g, 15</sup>

*Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon and roast potatoes **or** French fries, side salad* 29,80 €

Lammhüfte mit Gewürzsalz gegart an Rotwein-Kräuter-Jus

mit Sellerietaler und Kartoffelbaumkuchen <sup>a, g, i</sup>

*Roast of lamb's hip with seasoning salt and red wine herb jus with celery and potato cake* 30,00 €

Gebratene Seeteufelmedaillons an Zitronen-Beurre-Blanc

auf jungem Blattspinat mit Püree von blauen Kartoffeln <sup>a, g, i, d</sup>

*Fried medallions of monkfish with lemon beurre blanc, leaf spinach and blue potato puree* 32,00 €

Schwarze Bandnudeln mit gebratenen Lachswürfeln

und grünem Spargel in Safransauce <sup>a, c, g, d</sup>

*Black tagliatelle with fried diced salmon*

*and green asparagus in saffron sauce*

Vorspeise | as starter 15,50 €

Hauptgang | as main course 21,80 €

Gebratene Scheibe vom Fröhkohl

mit Süßkartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Kapern-Vinaigrette <sup>e, g, h, i, 5</sup>



*Fried tranche of spring cabbage with sweet potato puree, melted onions and capers vinaigrette* 19,50 €

## Dessert | Dessert

Crème brûlée <sup>c, g, e, h</sup>

*Crème brûlée*

11,00 €

Lauwarmer Käsekuchen mit eingekochten Waldbeeren

und Schokoladeneis <sup>a, c, e, g, h, f</sup>

*Warm cheesecake with compote of wild berries and chocolate ice cream*

13,00 €

*Liebe Gäste! Zusatz- und Inhaltsstoffe, insbesondere Allergene, sind mit Fußnoten gekennzeichnet und werden im Anhang der Speisekarte erläutert. Wenden Sie sich bei Fragen bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal / Alle Preise inkl. ges. MwSt.  
Dear guests! If you suffer from any food allergies, please do not hesitate to ask for further information. Allergens and additives are mentioned in attached list / All prices incl. VAT.*



## Hinweise für Allergien & Zusatzstoffe

### Allergene | Allergens

- a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen) / *glutenous (wheat, rye)*
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / *crustaceans and products made of it*
- c = Eier und Eierzeugnisse / *eggs and products made of it*
- d = Fisch und Fischerzeugnisse / *fish and products made of it*
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / *peanuts and products made of it*
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse / *soybean and products made of it*
- g = Milch und Milcherzeugnisse / *milk and products made of it*
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / *edible nuts and products made of it*  
(Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse / *celery and products made of it*
- m = Senf und Senferzeugnisse / *mustard and products made of it*
- n = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / *sesame seed and products made of it*
- o = Sulfite / *sulfites*
- p = Lupinen / *lupins*
- r = Weichtiere / *molluscs*

### Zusatzstoffe | Additives

- |  |   |
|--|---|
| 1) mit Farbstoff / <i>contains dye</i>                         | 9) koffeinhaltig / <i>contains caffeine</i>               |
| 2) mit Konservierungsstoff / <i>contains preservatives</i>     | 10) chininhaltig / <i>contains quinine</i>                |
| 3) mit Antioxidationsmittel / <i>contains antioxidants</i>     | 11) mit Süßungsmittel / <i>contains sweetener</i>         |
| 4) mit Geschmacksverstärker / <i>contains flavour enhancer</i> | 12) enthält eine Phenylalaninquelle                       |
| 5) geschwefelt / <i>sulfurized</i>                             | 13) gewachst / <i>waxed</i>                               |
| 6) geschwärzt / <i>blackened</i>                               | 14) mit Taurin / <i>contains taurine</i>                  |
| 7) mit Phosphat / <i>contains phosphate</i>                    | 15) mit Nitritpökelsalz / <i>with nitrite curing salt</i> |
| 8) mit Milcheiweiß / <i>contains lactoprotein</i>              |   |