

Mittagskarte | Lunch

Salate/Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing

Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing

14,80 €

Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert
an feinen Rucolaspitzen mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan

*Carpaccio of beef marinated with pesto
and rocket salad with fried mushrooms and Parmesan*

15,80 €

Suppe | Soup

Spargelcrèmesuppe mit Milchschaum

Cream of asparagus soup with milk foam

8,50 €

Mittagskarte | Lunch

Hauptgänge | Main courses

Flammkuchen „Spargel“ mit zweierlei Spargel, Mozzarella und Thymian <i>Tarte flambée "Spargel" with two sorts of asparagus, Mozzarella cheese and thyme</i>	13,20 €
Flammkuchen „Norwegen“ mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Crème fraîche <i>Tarte flambée "Norway" with salmon, rocket salad, garlic and crème fraîche</i>	14,20 €
Tagliarini mit gebratenen Riesengarnelen in fruchtiger Tomatensauce geschwenkt <i>Tagliarini with fried king prawns with tomato sauce</i>	als Vorspeise <i>as starter</i> 12,50 € als Hauptgang <i>as main course</i> 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.