

## Abendkarte | *Dinner*

### Salate/Vorspeisen | *Starters*

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben  
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing

*Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing*

14,80 €

„Caprese“

Scheiben von Romatome und Büffelmozzarella  
mit Balsamicocrème und Olivenöl

*Slices of roma tomato and buffalo mozzarella cheese  
with balsamic cream and olive oil*

13,60 €

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 €

„Panzanella“

Knuspriger Brotsalat mit Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln  
und gebratenen Garnelen

*"Panzanella"*  
*Tuscan salad of bread with tomatoes, rocket salad, red onions  
and fried king prawns*

16,80 €



### 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 „Mexiko“

mit Bolognese, Kidneybohnen, Mais und Käse

*Tarte flambée „Mexico" with Bolognese sauce, kidney beans, corn and cheese*

12,60 €

### Suppen | *Soups*

Erbsensuppe

mit Minze, Curry und Shrimps

*Pea soup with mint, curry and shrimps*

9,00 €

Crèmesuppe von Pfifferlingen mit Speckschaum

*Cream of chanterelles soup with bacon foam*

8,50 €



### Hauptgänge | Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone  
Bratkartoffeln **oder** Pommes frites dazu bunte Blattsalate

*Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon  
and roast potatoes **or** French fries, side salad* 22,80 €

Gebratene Doradenfilets auf Oliven-Tomatenkompott  
mit Basilikum-Risotto

*Fried dorado filets with compote of olives and tomatoes  
and risotto with basil* 21,50 €

Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus,  
Sommergemüse und Herzoginkartoffeln

*Medium roasted lamb's hip with rosemary jus, summer vegetables and duchesse potatoes* 24,50 €

Gebackener Fetakäse aus der Kräuterbeize  
auf Ratatouille-Salat

*Baked feta cheese marinated with herbs and salad of ratatouille* 14,50 €

Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen in Schnittlauchsauc geschwenkt

*Fettuccine with fried chanterelles and chives sauce* Vorspeise | as starter 11,50 €  
Hauptgang | as main course 16,80 €

### Dessert

Crème brûlée

*Crème brûlée* 8,60 €

Salat von frischen Erdbeeren mit Waldmeistereis

*Strawberry salad with woodruff ice-cream* 9,00 €

*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.*