



Mittagskarte | Lunch

Salate / Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8,}
Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing

16,80 €

Burrata mit dreierlei Tomaten
an altem Balsamicoessig und Olivenöl ^{1, 3, 5, 9}
Burrata with three tomato sorts in old Balsamic vinegar and olive oil

18,50 €

Suppen | Soups

Vegane Tomatensuppe
mit frittiertem Rucola ^{f, h, i, e}
Vegan cream of tomato soup with fried rocket salad

9,00 €



Hauptgänge | Main courses

Flammkuchen „Traditionell“ *

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck ^{a, e, g, h, p, 15, 5}

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

13,90 €

Flammkuchen „Norwegen“ *

mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Sauerrahm ^{a, e, g, h, d, p}

Tarte flambée „Norway“ with salmon, rocket salad, garlic and sour cream

17,70 €

* Serviert mit marktfrischem Beilagensalat ^{a, c, g, m, 2, 8, 3}

served with small side-salad

Geschwenkte Spaghetti „aglio e olio“ mit jungem Knoblauch

Peperoni und gebratenen Riesengarnelen ^{a, d, e, b}

Spaghetti aglio e olio with peperoni and fried king prawns

Vorspeise | as starter

15,80 €

Hauptgang | as main course

21,50 €

Agnolotti mit Tomate-Mozzarella-Füllung

in weißer Balsamicosauce und gebratenem Chicorée ^{1, 3, 5, a, c, g, h, i}

Agnolotti with tomato mozzarella cheese filling

in white Balsamic sauce and fried chicory

Vorspeise | as starter

13,00 €

Hauptgang | as main course

18,00 €

Dessert | Dessert

Limetten-Crème-brûlée ^{c, g, e, h,}

Crème brûlée with lime

10,50 €

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.