

Mittagskarte | Lunch

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 €

Suppe | Soup

Crèmesuppe von Pfifferlingen mit Speckschaum

Cream of chanterelles soup with bacon foam

8,50 €



Hauptgänge | Main courses

Flammkuchen „Norwegen“

mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Crème fraîche

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

14,20 €

Gebratene Doradenfilets auf Oliven-Tomatenkompott

mit Basilikum-Risotto

Fried dorado filets with compote of olives and tomatoes

and risotto with basil

21,50 €

Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen in Schnittlauchsauce 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 €

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.