

Abendkarte | Dinner

Salate/Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing <i>Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing</i>	14,80 €
„Panzanella“ Knuspriger Brotsalat mit Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln und gebratenen Garnelen <i>"Panzanella"</i> <i>Tuscan salad of bread with tomatoes, rocket salad, red onions and fried king prawns</i>	15,50 €
Bunter Cous-Cous mit Minz-Joghurtsauce und gegrillten Lammspießen <i>Mixed salad of couscous with mint yoghurt sauce and spit-roasted lamb meat</i>	14,70 €
Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert an feinen Rucolaspitzen mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of beef marinated with pesto and rocket salad with fried mushrooms and Parmesan</i>	15,80 €
Portion Oliven mit ofenfrischem Brot und Dipp <i>Small bowl of olives with oven-fresh bread an dip</i>	5,50 €



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 „Toskana“

mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

Tarte flambée „Toscana" with tomatoes, Mozzarella cheese and fresh basil

12,80 €

Suppen | *Soups*

Suppe von Strauchtomaten mit Croûtons

Cream of tomato soup with croutons

7,80 €

Crèmesuppe von Pfifferlingen

Cream of chanterelles soup

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* 24,50 €

Medaillons vom Schweinefilet im Pancettamantel
Breite Bohnen und Rosmarinkartoffeln

*Medaillons pork wrapped in Pancetta
Green beans and rosemary potatoes* 20,90 €

Gegrillte Lachsschnitte
auf Tomaten-Oliven-Ragout mit Safranreis

*Grilled fillet of salmon with ragout of olives and tomatoes
saffron rice* 22,50 €

Gebackener Fetakäse aus der Kräuterbeize
auf Ratatouille-Salat

Baked feta cheese marinated with herbs and salad of ratatouille 15,30 €

Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen und Speck in Schnittlauchsauc geschwenkt
Auf Wunsch bereiten wir das Gericht auch gerne ohne Speck zu.

Fettuccine with fried chanterelles with bacon and chives sauce Vorspeise | as starter 11,90 €
Also available without bacon, just instruct us, please! Hauptgang | as main course 15,80 €

Dessert

Crème brûlée mit braunem Zucker geblämt

Crème brûlée – flambéed with brown sugar 8,60 €

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Strawberries with vanilla 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.