

Abendkarte | Dinner

Salate / Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8, 5} <i>Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing</i>	16,20 €
„Vitello Tonnato“ Scheiben von der geschmorten Kalbshüfte mit Thunfischsauce und Kapernfrüchten ^{c, d, g, m, 6, 11} <i>Braised haunch of veal with tuna sauce and capers</i>	16,50 €
Gegrillte Lammspieße mit Cous-Cous-Salat und Joghurt-Minzsauce ^{a, g, e, h, i, m} <i>Grilled lamb spits with cous-cous and yoghurt-mint-sauce</i>	15,80 €
Carpaccio vom Norwegischem Wildlachs mit Limetten-Mango-Vinaigrette und Frühlingssalat ^{b, d, c, g, m, 8} <i>Carpaccio of Norway wild salmon with lime-mango-vinaigrette and spring salad</i>	17,00 €
Portion Oliven mit ofenfrischem Brot und Dip ^{g, 8, a} <i>Small bowl of olives with oven-fresh bread an dip</i>	6,20 €



Flammkuchen | *Tarte flambée*

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

served with small side-salad

Flammkuchen „Traditionell“

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

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

13,90 €

Flammkuchen „Nizza“

mit Shrimps, Oliven und getrockneten Tomaten ^{a, b, e, g, h, o, 6}

Tarte flambée "Nizza" with shrimps, olives and air-dried tomatoes

16,80 €

Flammkuchen „Vegetarisch“

mit Frühlingslauch, roten Zwiebeln und Rosmarin ^{a, e, g, h}

Tarte flambée „Vegetarian“ with spring and red onions and rosemary

14,70 €

Suppen | *Soups*

Rucolacrèmesuppe

mit Tomatenschaum und Pinienkernen ^{a, e, g, h, i}

Cream of rucola soup with tomato foam and pine nuts

8,20 €

Crèmesuppe von Thai Curry und Zitronengras

mit Shrimps ^{a, b, d, g, i}

Cream of Thai curry soup with lemon grass and shrimps

9,50 €



Hauptgänge | Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone
 Bratkartoffeln **oder** Pommes frites dazu bunte Blattsalate ^{a, c, m, g, i, 8, 5} 28,80 €

Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon and roast potatoes or French fries, side salad

Ribeye Steak (230g)
 mit Zwiebelmarmelade, Jus, Kräutersaitlingen, Bohnen und Baked Potatoes ^{i, m, o}
Ribeye steak with onion marmalade, jus, king oyster mushrooms, beans and baked potatoes 33,40 €

Saltimbocca von der Maispouardenbrust
 an Rosmarinjus und Blumenkohl-Kartoffelpüree ^{a, i, m, g, o}
Saltimbocca of chicken breast with rosemary jus and mashed potatoes with cauliflower 27,90 €

Thunfischfilet im Sesammantel mit Koriander-Limettensud,
 Eiernudeln und Sprossengemüse ^{a, b, c, d, e, h, i, n, 2}
Tuna filet dredged in sesame seed with coriander-lime-jus, egg noodles and vegetable sprouts 31,00 €

Rigatoni mit gebratenen Lachswürfeln in Safransauce ^{a, c, d, g, i}
Rigatoni with fried salmon in saffron sauce

Vorspeise | as starter 12,00 €

Hauptgang | as main course 17,00 €

Gebratene Scheibe von Fröhkohl mit Süßkartoffelpüree, Schmorzwiebeln
 und Kapern-Vinaigrette ^{e, g, h, i, 5}
Fried tranche of cabbage with mashed sweet potatoes, braised onions and caper vinaigrette 16,90 €

Dessert | Dessert

Crème brûlée ^{c, g, h, e}
Crème brûlée 10,50 €

Cheesecake mit Beerengelee und Erdbeer-Basilikum-Eis ^{a, c, g, e, h, n, 1}
Cheesecake with jelly of berries and strawberry-basil-ice cream 11,30 €

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.

Hinweise für Allergien & Zusatzstoffe

Allergene | Allergens

- a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen) / *glutenous (wheat, rye)*
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / *crustaceans and products made of it*
- c = Eier und Eierzeugnisse / *eggs and products made of it*
- d = Fisch und Fischerzeugnisse / *fish and products made of it*
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / *peanuts and products made of it*
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse / *soybean and products made of it*
- g = Milch und Milcherzeugnisse / *milk and products made of it*
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / *edible nuts and products made of it*
(Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse / *celery and products made of it*
- m = Senf und Senferzeugnisse / *mustard and products made of it*
- n = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / *sesame seed and products made of it*
- o = Sulfite / *sulfites*
- p = Lupinen / *lupins*
- r = Weichtiere / *molluscs*

Zusatzstoffe | Additives

- | | |
|--|---|
| 1) mit Farbstoff / <i>contains dye</i> | 9) koffeinhaltig / <i>contains caffeine</i> |
| 2) mit Konservierungsstoff / <i>contains preservatives</i> | 10) chininhaltig / <i>contains quinine</i> |
| 3) mit Antioxidationsmittel / <i>contains antioxidants</i> | 11) mit Süßungsmittel / <i>contains sweetener</i> |
| 4) mit Geschmacksverstärker / <i>contains flavour enhancer</i> | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5) geschwefelt / <i>sulfurized</i> | 13) gewachst / <i>waxed</i> |
| 6) geschwärzt / <i>blackened</i> | 14) mit Taurin / <i>contains taurine</i> |
| 7) mit Phosphat / <i>contains phosphate</i> | 15) mit Nitritpökelsalz / <i>with nitrite curing salt</i> |
| 8) mit Milcheiweiß / <i>contains lactoprotein</i> | |