

Abendkarte | Dinner

Salate / Vorspeisen | Starters

Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen
mit Kräuter dressing ^{g, m, i, c, 8, 1, 3}

Mixed lettuce with sautéed breast of turkey and herb dressing

17,20 €

Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert
an feinen Rucolaspitzen mit Parmesan und Trüffel ^{c, g, h, m, p}

Carpaccio of beef marinated with pesto and rocket salad with Parmesan and truffles

19,50 €

Burrata mit dreierlei Bio-Tomaten
an altem Balsamicoessig und Olivenöl ^{1, 3, 5, 9}



Burrata with three organic tomato sorts in old Balsamic vinegar and olive oil

18,70 €

Tatar von Thunfisch und grünem Thai-Spargel
mit Wasabi-Sesam-Mousse und Kartoffelstroh ^{a, c, e, f, g, m, n, o}

Tartar of tuna and green Thai asparagus with wasabi-sesame seed-cream and potato straws

19,80 €

Avocado-Mango-Salat mit Kokos-Curry-Dressing
an gebackenen Blumenkohlröschen und Ingwercreme ^{n, g, c, a, f, m}



Avocado salad with mango in coconut-curry dressing, baked cauliflower with ginger cream

17,50 €

Portion Oliven mit ofenfrischem Brot und Dip ^{g, 8, a}
Small bowl of olives with oven-fresh bread and dip



7,80 €



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, p, 15, 5}

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

14,30 €

Flammkuchen „Mediterran“

mit Tomaten, Mozzarella und Pesto ^{a, e, g}

Tarte flambée "Mediterranean" with tomatoes, Mozzarella cheese and pesto



16,50 €

Flammkuchen „Norwegen“

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

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

17,90 €

Suppen | *Soups*

Vegane Tomatensuppe

mit frittiertem Rucola ^{f, h, i, e}

Vegan cream of tomato soup with fried rocket salad



9,00 €

Crèmesuppe von gelber Paprika

mit Chili-Öl und Artischockenchips ^{g, i, 12}

Cream of yellow pepper soup with chili oil and artichoke chips

10,80 €



Hauptgänge | Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone

Bratkartoffeln **oder** Pommes frites dazu bunte Blattsalate ^{a, c, m, g, 15}

*Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon and roast potatoes **or** French fries, side salad* 29,90 €

Rosa gegartes Rinderhüftsteak (200g) mit Café de Paris Sauce

Sommergemüse und Süßkartoffelpüree ^{a, e, g, i, h, o}

Point steak of beef (200g) with Café de Paris sauce, seasonal vegetables and sweet potato puree 32,00 €

Gebratene Doradenfilets an Kompott von Oliven, Tomaten, Kapern und Pinienkernen

mit Basilikum-Risotto ^{6, a, g, i, d, h}

Fried filets of gilthead with compote of olives, tomatoes, capers and pine nuts with basil risotto 30,00 €

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 22,50 €

Gegrillte Kohlrabi-Taler mit Kräuterseitlingen

und Karottenmousse an Zitronen-Kräuter-Öl ^{12, e, f, g, h, a}



Grilled slices of kohlrabi with king oyster mushrooms, mousse of carrots and lemon-herb-oil 22,90 €

Dessert | Dessert

Ananas-Crème-brûlée mit Sauerrahmeis ^{c, g, e, h, a, 11}

Pineapple-crème brûlée with sour cream ice-cream 12,00 €

Dreierlei von der Erdbeere

Eis, Kompott und Mousse ^{a, c, e, g, h}

Triple of strawberry (ice-cream, compote and mousse) 14,00 €

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> | |