

Abendkarte | Dinner

Salate / Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8,} <i>Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing</i>	16,80 €
Carpaccio vom Thunfisch im Kräuter-Salzmantel mit Thai-Spargel und Zitronengrasschaum ^{r, c, d, g, m} <i>Carpaccio of tuna fish in crust of salt and herbs with Thai asparagus and lemongrass foam</i>	19,00 €
Gegrillter Fetakäse aus der Kräuterbeize auf lauwarmem Ratatouillesalat ^{g, i, 8, 5, 3, 1} <i>Grilled Feta cheese marinated with herbs with warm ratatouille salad</i>	16,90 €
Gebackene Kugel vom Ziegenkäse auf geröstetem Bauernbrot mit Frühlingsalat in Walnussöl ^{g, a, h, m, c, p, n, 8, 3, 1} <i>Baked goat cheese with roasted brown bread and spring salad in walnut oil</i>	15,50 €
Vitello Tonnato Scheiben von der geschmorten Kalbshüfte mit Thunfischsauce, Kapernfrüchten und Ciabatta-Chips ^{c, d, g, m, 6, 11} <i>Vitello Tonnato, pot roasted sliced veal with tuna sauce, capers and Ciabatta chips</i>	17,50 €
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, p, 15, 5}

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

13,90 €

Flammkuchen „Vegetarisch“

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

Tarte flambée "Vegetarian" with spring and red onions, rosemary

14,70 €

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

17,20 €

Suppen | *Soups*

Vegane Rucolacrèmesuppe

mit Tomatenschaum und Pinienkernen ^{e, h, i, m}

Vegan cream of rocket salad soup with tomato foam and pine nuts

8,20 €

Crèmesuppe von Thai Curry und Zitronengras

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

Cream of Thai curry soup, lemongrass 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, 5} 28,80 €

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

Medaillon vom Rinderfilet in Burgunder pochiert
mit glasierten Schalotten und Süßkartoffelspaghetti ^{a, m, g, i, o, 8} 36,00 €
Filet of beef poached in Burgundy wine with glazed shallots and spaghetti of sweet potatoes

Gebratenes norwegisches Lachsfilet
auf jungem Blattspinat mit Püree von blauen Kartoffeln ^{a, g, i, d} 27,70 €
Fried fillet of Norway salmon with young leaves of spinach and puree of blue potatoes

Tagliarini mit gebratenen Riesengarnelen und getrockneten Tomaten
in Basilikumpesto geschwenkt ^{a, c, d, e, h, b} Vorspeise | as starter 15,50 €
Hauptgang | as main course 21,80 €

Gefüllte Wirsingbällchen auf Karottenpüree
mit gebratenem Chicorée und roter Zwiebelmarmelade (vegan) ^{f, m, i, o} 20,50 €
Filled savoy cabbage with puree of carrots, fried Belgian endive and marmalade of red onions

Dessert | Dessert

Limetten-Crème-brûlée ^{c, g, e, h,} 10,50 €
Crème brûlée with lime

Erdbeer-Tiramisu mit gemahlene Kaffeebohnen
und Waldmeistersorbet ^{a, c, g, h, 1, 8, 11} 12,80 €
Strawberry tiramisu with ground coffee beans and woodruff sorbet

*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> | |