

Vorspeisen – Starters

**Saltimbocca vom Honig-Ziegenkäse
mit Rucola-Zwergtomaten-Salat
und Rotweinreduktion**

Goats' cheese and honey saltimbocca, a rocket and baby tomato salad
and a red wine reduction

12,50 €

Vitello Tonnato mit Kapern, Tunfischcreme und Rucola-Salat

Vitello Tonnato with capers, tuna cream and rocket salad

14,50 €

**Carpaccio von der Salatgurke mit gebratenen Riesengarnelen
Trüffelöl-Pesto, Brot und Butter**

Cucumber Carpaccio with sautéed king prawns
truffle oil pesto, bread and butter

16,50 €

**Feldsalatblüten in Balsamico-Dressing
mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan**

Lamb's lettuce in a balsamic vinegar dressing
with sautéed mushrooms and parmesan cheese shavings

10,50 €

Suppen – Soups

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne

Cream of tomato soup with a gin and cream topping

6,50 €

Kartoffelcremesüppchen mit Majoran und Dörrfleisch

Cream of potato soup with marjoram and dried meat

5,50 €

Geflügelkraftbrühe mit Portwein verfeinert und Kräuterpfannkuchen

Chicken broth flavored with port and strips of herb pancake

6,00 €

Salatteller – Salad platters

**Bunter Salatteller mit gebratenen Riesengarnelen
und marinierten Artischockenherzen
in Cocktaildressing mit Brot und Butter**

Mixed salad platter with pan-fried king prawns
and marinated artichoke hearts in a cocktail dressing with bread and butter

klein/small 13,50 €

groß/large 17,50 €

**Blattsalate der Jahreszeit in American Dressing
mit gebratenen Rindfleischstreifen und Champignons**

Seasonal leaf salad in American dressing with sautéed beef strips and mushrooms

klein/small 12,50 €

groß/large 15,50 €

**Gebratene Geflügelbruststreifen
mit feinen Blattsalaten in Balsamicodressing, Brot und Butter**

Pan-fried strips of chicken breast with a fine leaf salad
in a balsamic vinegar dressing, bread and butter

klein/small 11,50 €

groß/large 13,50 €

Nudelgerichte – Pasta dishes

**Linguini mit Riesengarnelen in Hummersauce
mit Parmesanspänen und frischem Saisonsalat**

Linguini with king prawns in lobster sauce, Parmesan cheese shavings
and a fresh seasonal salad

18,50 €

**Feine Bandnudeln mit Gorgonzola-Schaum
frittierte Rauke und Kirschtomaten**

Fine tagliatelle with Gorgonzola cheese foam
deep-fried rocket and cherry tomatoes

14,50 €

**Spinat-Gnocchi mit Kirschtomaten,
Parmaschinken und Parmesanspänen**

Spinach gnocchi with cherry tomatoes
Parma ham and Parmesan cheese shavings

16,00 €

Hauptgerichte – Main courses

Rumpsteak vom Grill mit frischen Kräuter-Champignons Sauce Hollandaise, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	20,50 €
Grilled rump steak with fresh mushrooms and herbs Hollandaise sauce, market-fresh vegetable and potato croquettes	
Entenbrust „Tandoori“, frische Ananas, mit Honig-Wok-Gemüse und Duftreis	19,50 €
Tandoori duck breast, fresh pineapple with honey vegetables fried in the wok and aromatic rice	
Wiener Tafelspitz vom Kalb in Meerrettichsauce, Blattspinat und geröstete Kartoffelecken	16,50 €
Viennese-style boiled rump of veal in horseradish sauce, leaf spinach and toasted potato wedges	
Rinderfiletspitzen in Madagaskar-Pfefferrahm mit Broccoli-Romanesco-Röschen und Pappardelle	18,50 €
Beef fillet tips in cream of Madagascar pepper with broccoli and romanesco florets, pappardelle	

Fischgerichte – Fish dishes

Steinbeißerfilet auf mediterranem Gemüse mit Tomatenschaum und Rosmarinkartoffeln	19,50 €
Fillet of Atlantic catfish on Mediterranean vegetables with tomato foam and rosemary potatoes	
Zanderfilet gegrillt in Knoblauchbutter Gnocchi mit Gorgonzolasauce und bunter Salatteller	17,50 €
Grilled zander fillet in garlic butter gnocchi with Gorgonzola cheese sauce and a mixed side salad	
Gebratene Riesengarnelen am Spieß mit Linguini und Peperoni-Oliven-Pesto, dazu Blattsalate	22,50 €
Pan-fried king prawn brochette with linguini and a pepperoni and olive pesto, served with a leaf salad	

Dessert – Desserts

Marinierte Erdbeeren mit Limetten-Joghurt und Minze Marinated strawberries with lime yoghurt and mint	8,50 €
Tiramisu „Klassisch“ mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Vanillesauce Classic tiramisu with mascarpone, sponge fingers and vanilla sauce	9,50 €
Creme Brûlée an frischen Früchten mit hausgemachtem Marilleneis Crème Brûlée with fresh fruit and home-made apricot ice-cream	7,50 €

*Weitere Süßspeisen finden Sie auf unserer Eiskarte –
For more desserts, please see our ice-cream menu, thanks!*

Käse – Cheese

Käseauswahl mit Oliven und Landbrot Selection of cheeses with olives and farmhouse bread	klein/small 9,50 € groß/large 11,50 €
--	--