

Vorspeisen - Starter

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Basilikumpesto -D-K-, Wildkräutersalat und gehobeltem Parmesan -D-
Carpaccio of beef filet with basil pesto -D-K-, wild herb salad and planned parmesan cheese -D-
€ 13,50

Gegrillte Riesengarnelen -J-

mit Knoblauchcreme -D- und Avocadotatar
Grilled king prawns -J- with garlic cream -D- and avocado tatar
€ 13,80

Feigensalat

mit Balsamicodressing -G-, Rucola, Mozzarella -D- und gebratenem Serranoschinken -4-7-
Fig salad with balsamic dressing -G-, rocket, mozzarella cheese -D- and fried Serrano ham -4-7-
€ 10,50

Gebeizter Lachs -H-

mit Dijonsenf-Sauerrahm -D- und Kartoffelstampf -D- mit Eigelb
Pickled salmon -H- with Dijon mustard sour cream -D- and potato mash -D- with egg yolk
€ 12,80

Caesar Salad -4-7-

Romanasalat in Caesardressing -D-E-, Sardellen -H-, Kapern, Croûtons -F-, Parmesan -D-7-
Caesar salad -4-7- in a Caesar dressing -D-E- with anchovies -H-, capers, croûtons -F- and parmesan cheese -D-7-
€ 11,50

mit gebratener Hähnchenbrust

with grilled chicken breast

€ 16,00

mit gebratenem Ziegenkäse -D- im Serranoschinkenmantel -4-7-

with roasted goat cheese -D- and Serrano ham -4-7-

€ 16,50

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite des Speisenangebotes
The Key to the additives and allergens you will find on the last page of the menu

18/08/2016

Suppen - Soups

Rahmsuppe vom Sauerampfer -D-

mit Flusskrebse -J-

Cream soup of common sorrel -D- with crayfish -J-

€ 6,80

Parmesansuppe -D-

mit Ciabattachips -F-

Soup of parmesan cheese -D- with ciabatta crisps -F-

€ 6,20

Klare Tomatensuppe -E-

mit Kerbelklösschen -D-

Clear Soup of tomatoes -E- with chervil dumplings -D-

€ 5,80

Extra Couvert - Brot und Butter -A-B-C-D-F-K- (Nachservice)

Bread and butter supplement -A-B-C-D-F-K-

Portion € 2,50

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite des Speisenangebotes
The Key to the additives and allergens you will find on the last page of the menu

18/08/2016

Pasta

Tagliarini -A-D-F-

mit schwarzen Oliven - 9-, Tomatensugo und Piccata von der Jakobsmuschel - A-D-F-L-
Tagliarini with black olives - 9-, tomato sugo and piccata of scallops - A-D-F-L-

€ 18,60

Spaghetti -D-F-

mit Putenbruststreifen und Zwiebellauch in Estragon-Senfsauce - D-
Spaghetti - D-F- with turkey breast stripes and onion leek in a tarragon mustard sauce - D-

€ 16,20

Penne -D-F-

mit Blattspinat, Pinienkernen und Ziegenkäse - D-
Penne - D-F- with leaf spinach, pine nut and goat cheese - D-

€ 15,80

Salat zur Pasta?

Salat „S“

€ 4,50

Salat „M“

€ 6,00

Salat „XL“

€ 8,00

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite des Speisenangebotes
The Key to the additives and allergens you will find on the last page of the menu

18/08/2016

Fleisch – Meat

Schweinefilet mit Schalottenjus -E-

geschmortem grünem Spargel -D- im Schinkenmantel -4-7- und Kartoffelkrapfen -A-D-F-
Pork filet with shallot jus -E-, braised green asparagus -D- in a ham coat -4-7- and potato dumplings -A-D-F-

€ 15,90

Kalsleber -D-F- rosa gebraten mit Rotweinsauce

glacierten Äpfeln und Zwiebeln an Nussbutter-Kartoffelpüree -D-
Veal liver -D-F- roasted rose with red wine sauce, glazed apples and onions and a nut butter potato mash -D-

€ 16,50

Eentenbrust mit Honig-Balsamicosauce

Bienen-Gorgonzolarisotto -D- mit Walnüssen und Rucola
Duck breast with a honey balsamic sauce, pear gorgonzola risotto -D- with walnuts and rocket

€ 18,50

Wiener Schnitzel vom Kalb -A-D-F-

mit Röstkartoffeln und Gurkensalat im Korbelschmand -D-
Wiener Schnitzel of veal -A-D-F- with roasted potatoes and cucumber salad with chervil sour cream -D-

€ 21,50

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

mit Chili, geschmorten Paprika und Bandnudeln -A-D-F-
Sliced filet of beef with chili, braised pepper and ribbon noodles -A-D-F-

€ 22,80

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite des Speisenangebotes
The Key to the additives and allergens you will find on the last page of the menu

18/08/2016

Fisch - Fish

Gegrilltes Lachsforellenfilet -F-H-

mit Zitronenbutter -D-, Blattspinat -D-, Kartoffelpüree -D- mit Speck -4-7- und Zwiebeln
Grilled salmon trout -F-H- with lemon butter -D-, leaf spinach, potato mash -D- with bacon -4-7- and onions
€ 16,50

BBQ Broschette von Riesengarnele -J- und Jakobsmuschel -L-

mit Chillbutter -D-, geröstetem Ciabatta -F- und Rucolasalat mit Balsamicodressing -G-
BBQ borschette of king prawn -J- and scallop -L- with chili butter -D-, roasted ciabatta -F- and rocket salad
with balsamic dressing -G-
€ 22,50

Gebraatenes Zanderfilet -F-H-

mit frischen Kräutern, Rieslingsauce -D-, Linsen und Graupen
Grilled filet of pike perch -F-H- with fresh herbs, Riesling sauce -D-, lentils and pearl barley
€ 21,50

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite des Speisenangebotes
The Key to the additives and allergens you will find on the last page of the menu

18/08/2016

Steaks

Filetsteak

Argentinisch

200 gr. € 28,00

300 gr. € 38,00

400 gr. € 48,00

Rumpsteak

Argentinisch

200 gr. € 24,00

300 gr. € 32,00

400 gr. € 40,00

Rib Eye Steak

Argentinisch

400 gr. € 32,00

Lammrücken

Neuseeland

Saddle of lamb, New Zealand

200 gr. € 24,00

300 gr. € 32,00

Putensteak

Turkey steak

200 gr. € 18,50

300 gr. € 22,50

Beilagen zur Wahl – Your choice of side orders

Knackig frischer Salat

Salad

Farmer Salat – A – D – E – G – 4 –

Cole slaw – A – D – E – G – 4 –

Chili Bohnen Salat

Chili beans salad

Gegrillter Maiskoben

Grilled corn on the cob

Ofenkartoffel mit Sour Cream – D –

Baked potato with sour cream – D –

Würzige Kartoffelscheiben – E –

Spicy potato slices

Pommes Frites

French fries

Zu allen Steakgerichten servieren wir

hausgemachte Steakbutter – D – ,

BBQ-Sauce und Chimichurri

We serve to all steaks homemade steak butter – D – ,

BBQ sauce and chimichurri

Pfeffersauce / pepper sauce € 2,50

Sauce Béarnaise . – A – D – € 2,50

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite des Speisenangebotes
The Key to the additives and allergens you will find on the last page of the menu

18/08/2016

Dessert - Sweets

Nougatparfait im Baumkuchenmantel -A-D-F-K-

mit marinierten Beeren -M-

Nougat parfait in a coat of pyramide cake -A-D-F- with marinated berries

€ 6,90

Mango-Papayasalat

mit weißer Schokoladeneiscreme -A-D-F-K-

Mango papaya salad with white chocolate ice cream -A-D-F-K-

€ 6,20

Crème Brûlée -A-D-F-K-

€ 4,80

Französische Käseauswahl -D-K-7-

mit Weintrauben und Pumpemichel -F-

Selection from French cheese -D-K-7- with grapes and pumpemichel bread -F-

€ 12,00

Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen/Key to the additives and allergens

1= mit Koffein/with caffeine; 2=mit Farbstoff/with dyestuff,
3= mit Chinin/with quinine,
4=mit Konservierungsstoffe/ with preservative,
5= mit Süßungsmittel Aspartam/with sweetener aspartam;
6= mit Taurin/with taurine;
7= mit Antioxidationsmittel/antioxidant;
8= mit Geschmacksverstärker; 9= Geschwärzt

A= Eier/eggs; B=Sesam/sesam seeds;
C= Soja/soya; D= Milch/milk;
E=Sellerie/celery; F=Getreide/cereals; G= Senf/mustard
H= Fische/fish; I= Erdnüsse/peanuts;
J= Krebstiere/crustaceans; K= Nüsse/nuts; L= Weichtiere/molluscs;
M= Schwefeldioxide und Sulphit/sulphur dioxide; N= Lupinen/lupin

18/08/2016

Getränke - Drinks

<u>Bier vom Fass</u>				<u>Draft Beer</u>			
Veltins Pilsener	0,3l	€ 3,00	0,5l € 4,80	Veltins Pilsener	0,3l	€ 3,00	0,5l € 4,80
Fiege Pils	0,3l	€ 3,20	0,4l € 4,20	Fiege Pils	0,3l	€ 3,20	0,4l € 4,20
Veltins Grevensteiner			0,3l € 3,00	Veltins Grevensteiner			0,3l € 3,00
<u>Flaschenbier</u>				<u>Bottles of Beer</u>			
Veltins alkoholfrei			0,33l € 3,00	Veltins non alcoholic			0,33l € 3,00
Fiege alkoholfrei			0,33l € 3,20	Fiege non alcoholic			0,33l € 3,20
Diebels Alt			0,33l € 3,00	Diebels Alt			0,33l € 3,00
Maisel's				Wheat beer			
hell, dunkel oder alkoholfrei			0,5l € 4,80	light, dark or non alcoholic			0,5l € 4,80
<u>Alkoholfreie Getränke</u>				<u>Non-alcoholic Drinks</u>			
Coca-Cola, Coca-Cola light, Cola zero 12,57				Coke, Diet Coke, Coke zero			
Fanta, Sprite 27			0,2l € 2,80	Fanta, Sprite			0,2l € 2,80
Apollinaris Big Apple Apfelschorle			0,25l € 2,80	Apollinaris Big Apple			0,25l € 2,80
Apollinaris Selection			0,25l € 2,80	Sparkling Mineralwater			0,25l € 2,80
Apollinaris Selection			0,75l € 6,00	Sparkling Mineralwater			0,75l € 6,00
ViO stilles Mineralwasser			0,25l € 2,80	Still Mineralwater			0,25l € 2,80
ViO stilles Mineralwasser			0,75l € 6,00	Still Mineralwater			0,75l € 6,00
Schweppes Bitter Lemon 3			0,2l € 2,80	Schweppes Bitter Lemon 3			0,2l € 2,80
Schweppes Tonic Water 3			0,2l € 2,80	Schweppes Tonic Water 3			0,2l € 2,80
Schweppes Ginger Ale 2			0,2l € 2,80	Schweppes Ginger Ale 2			0,2l € 2,80
Orangina 2			0,2l € 2,80	Orangina 2			0,2l € 2,80
Granini Säfte / Nektare:				Granini Juices/ Nectar			
Ananas, Banane, Kirsch,				Pineapple, Banana, Cherry,			
Orange, Pfirsich, Maracuja,				Orange, Peach, Passion fruit,			
Multivitamin, Rote Traube			0,2l € 2,80	Multivitamin, Red Grapes			0,2l € 2,80
Orangensaft frisch gepresst			0,1l € 2,80	Fresh Squeezed Orange Juice			0,1l € 2,80
<u>Kaffee & Co.1</u>							
Tasse Kaffee	Cup of coffee		€ 2,40	Kännchen Kaffee	Pot of Coffee		€ 4,60
Glas Tee	Glas of Tea		€ 2,40	Cappuccino	Cappuccino		€ 2,80
Milchkaffee	White Coffee		€ 2,80	Latte Macchiato	Latte Macchiato		€ 3,00
Espresso	Espresso		€ 2,70	Doppelter Espresso	Double Espresso		€ 4,00

1= mit Koffein; 2=mit Farbstoff; 3= mit Chinin; 4=mit Konservierungsstoffe;
5= mit Süßungsmittel Aspartam; 6= mit Taurin; 7= mit Antioxidationsmittel
8= mit Geschmacksverstärker; 9= Geschwärzt

04/11/2014