

Vorspeisen / Appetizers

Chicoree-Apfel-Salat € 7,00

mit Speckstreifen und einem Joghurtdressing

Chicory apple salad with bacon strips and yoghurt dressing

Knackige Blattsalate € 7,00

mit marinierten Artischockenherzen, Radieschen, Cashewkernen und einer Kräutervinaigrette

Crisp leaf salad with marinated artichoke hearts, radish, cashew nuts and herb vinaigrette

Gebratene Austernpilze € 8,00

mit Büffelmozzarella und Balsamicocreme

Fried oyster mushrooms with buffalo mozzarella and balsamic cream

Pikanter Flußkrebssalat € 8,50

mit Galiamelone

Savoury crawfish salad with Galia melon

Suppen / Soups

Fruchtige Tomatensuppe € 4,00

mit Basilikum

Fruity tomato soup with basil

Feines Kartoffelsüppchen € 4,50

mit Dijonsenf und Rauchlachsstreifen

Fine potato soup with Dijon mustard and smoked salmon strips

Hauptgerichte / Main courses

Gnocci € 10,50

in einer gelben Paprikasauce mit
Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Gnocci in yellow pepper sauce with
pine nuts, rocket and Parmesan

Roastbeef, kalt € 13,00

mit herzhaften Bratkartoffeln und
hausgemachter Remoulade

Roast beef, cold, with fried potatoes
and home-made tartar sauce

Hähnchen-Gemüse-Spieße € 13,50

mit Rosmarinjus und gebratener
Polenta

Chicken vegetable spits with rosemary
jus and fried polenta

Schweinefilet € 14,50

in einem Parmaschinkenmantel mit
Tomaten-Oliven-Ragout und Tagliatelle

Pork fillet, wrapped in Parma ham with
tomato olive ragout and tagliatelle

Kalbsteak € 19,00

mit Sauce Bernaise, sautiertem grünen
Spargel und Macairekartoffeln

Veal steak with sauce béarnaise,
sautéed green asparagus and Macaire potatoes

Fischvariation € 15,50

mit Filets vom Red Snapper, Barramundi
und Korallenfisch, einer Riesengarnele,
dazu Ingwer-Curry-Sauce und Jasminreis

Fish variation with fillets of red snapper,
barramundi and butterfly fish, one king prawn,
with ginger curry sauce and jasmine rice

Desserts

Mousse au chocolat € 6,00

mit Früchten

Mousse au chocolat with fruits

Kirschcreme € 6,00

mit Amarettosauce

Cherry cream with Amaretto sauce

Käsevariation € 9,00

Eine Variation von hochwertigen Hart-
und Weichkäse mit Trauben und Feigensenfsauce

Assorted cheese plate

A variety of premium hard and soft cheeses
with grapes and fig-mustard sauce

Für unsere kleinen Gäste / For our small guests

Kartoffelpuffer € 4,00

mit Apfelmus

Potato pancake with apple puree

Hähnchen-Nuggets € 5,00

mit Pommes frites

Chicken nuggets with French fries

Unsere Weinempfehlung / Recommended wines

2010

Pinot Grigio

Tiefenbrunner, Südtirol, Italien,

Dezent, fruchtiges Bukett mit Noten nach Birnen, Kräutern und kandierten Früchten. Der ausdrucksstarke Körper unterstreicht seinen vollmundigen Geschmack und seinen runden Abgang.

2010

Pinot Grigio

Tiefenbrunner, South Tyrol, Italy

Subtle, fruity flavour with notes of pears, herbs and candied fruits. The expressive body emphasizes the full-bodied flavour and its perfect finish.

0,2l € 5,10

0,75l € 19,00

2007

Beyer Ranch Zinfandel

Livermore Valley, Kalifornien, USA

Der Wein präsentiert sich vollmundig, würzig mit Aromen von Pflaumen, Himbeeren und Vanille. Lang, harmonisch und weich im Abgang. Mittlere Tannine.

2007

Beyer Ranch Zinfandel

Livermore Valley, California, USA

A full-bodied, tangy wine with aroma of plums, raspberries and vanilla. Long, harmonic and mild finish. Medium tannin.

0,2l € 5,20

0,75l € 19,50