

## Vorspeisen &amp; Salate / Starters &amp; Salads

<b>Tomate-Mozzarella</b> mit Balsamico und Basilikum-Öl <sup>(g,3)</sup> with Balsamico and basil oil	11,90 €
<b>Rinder Carpaccio / Beef Carpaccio</b> Umami Soße, Parmesanspänen und Rucola <sup>(g,c,f,i,j,17,9)</sup> Umami Sauce, Parmesan Shavings and Arugula	14,90 €
<b>Kleiner gemischter Salat / Small mixed Salad</b> mit Tomaten, Gurken und Paprika <sup>(3)</sup> with tomato, cucumber and bell pepper	5,80 €
<b>Großer bunter Salat / Big mixed Salad</b> mit Tomaten, Gurken und Paprika <sup>(3)</sup> with tomato, cucumber and bell pepper	9,50 €
mit gebackenen Falafel Bällchen <sup>(vegan) (a,i)</sup> with baked Falafel <sup>(vegan) (a,i)</sup>	13,70 €
mit gegrillten Putenstreifen with fried Turkey Stipps	14,50 €
mit 3 Scampi <sup>(b)</sup> with 3 prawn <sup>(b)</sup>	16,70 €

Dressing nach Wahl / Choose your dressing:  
Balsamico, Joghurtdressing <sup>(g,i,j)</sup> oder Kräuter-Senf-Vinaigrette <sup>(i)</sup>  
Balsamico dressing, yoghurt dressing <sup>(g,i,j)</sup> or herbal-mustard-vinaigrette <sup>(i)</sup>

## Suppen / Soup

<b>Krabbensuppe / Crab Soup</b> mit Weinbrand und Erbsen <sup>(a,b,d,g,i,1,2,5)</sup> with Brandy and green peas	8,50 €
<b>Steinpilz Crème Suppe / Porcini Cream Soup</b> <sup>(a,g,i)</sup>	10,90 €

## Hauptgänge / Main Course

<b>Klassisches Wiener Schnitzel / Classic Viennese Schnitzel</b> 24,90 € Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Zitrone <sup>(a,c,2)</sup> breaded veal escalope with cranberry, French fries and lemon	
<b>Gegrilltes Entenkeulen Komfit / Grilled Duckleg Comfit</b> 25,50 € in Salbeisauce, Apfel-Rotkraut und Röstkartoffeln <sup>(a,i)</sup> in sage Sauce, apple-red cabbage and roasted Potatoes	
<b>Sauerbraten / Sauer marinated Beef Roast</b> 26,90 € an Sauerbratensauce mit Blaukraut und Spätzle <sup>(a,c,g,i,j,3)</sup> in red wine-vinegar sauce, with braised red cabbage and butter spätzle	
<b>Kalbs Osso Bucco / Veal Osso Bucco</b> 28,90 € in Marsallasauce, Safranrisotto und Rucola <sup>(g,i,j,l)</sup> in Marsala Sauce, Saffron Risotto and Arugula	

**Rosa gebratenes Lammkarree / Pink grilled Lamb Rack** 37,90 €  
auf sautierten Zucchini- und Auberginenragout, Knoblauch-Rosemariensauce serviert mit Kartoffelgratin <sup>(a,i,g,i)</sup>  
sauteed Zucchini and Eggplant Ragout, garlic-rosemarie Sauce served with Potato Gratin

**Rinderfilet / Beef Tenderloin** 37,90 €  
an Pfeffersauce mit Speckbohnen und Rahmkartoffeln <sup>(a,i,g,15)</sup>  
in pepper sauce with green beans rolled in bacon and cream potatoes

## Fisch / Fish

**Gebratenes Zanderfilet (180g) / Sautéed Zander Filet** 22,50 €  
in Zitronen-Kräuterbutter mit Mandelbutter-Brokkoli und Dillkartoffeln <sup>(d,g,h,5)</sup>  
in lemon-herbed butter with almond-buttered broccoli and dill potatoes

**Gegrillte Riesen Garnelen / Grilled Tiger Prawn** 25,90 €  
Wok Gemüse Nudeln und Rote Thai Curry Sauce <sup>(a,b,d,f,i,17)</sup>  
Wok-fried vegetable noodle with Thai Red Curry Sauce

## Vegetarisch

**Fusilloni Arrabbiata / Fusilloni Arrabbiata** 14,90 €  
mit scharfer Tomatensauce, feinem Chili und Parmesan <sup>(a,c)</sup>  
with spicy tomato sauce, fine chilis and Parmesan

## Vegan

**Safran Arancini Risotto Bällchen / Saffron Arancini Risotto Balls** 13,90 €  
auf Rucola-Ratatouille und Kresse <sup>(a,i)</sup>  
with arugula-ratatouille and cress

## Dessert / Sweets

**Tartuffo Bianco / Tartuffo Bianco** 13,90 €  
mit frischen Beeren <sup>(a,c,g,h,3)</sup>  
with fresh berries

**Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern / Chocolate Fondant** 13,50 €  
mit Mascarpone-Bailey's Crème und Beeren <sup>(a,c,g,h,3)</sup>  
with Mascarpone-Bailey's Crème und Berries

**Gemischter Käseteller / Mixed Cheese Platter** 18,20 €  
mit Brot, Butter und Früchtesenf <sup>(a,g,j,h)</sup>  
with bread, butter and fruit-mustard-jam

## Allergene/ Allergens

a) glutenhaltiges Getreide/ Cereals containing gluten: a1 Weizen/ Wheat · a2 Roggen/ Rye · a3 Gerste/ Barley · a4 Hafer/ Oats · a5 Dinkel/ Spelta · a6 Kamut/Kamut · a7 Hopfen/ Hop · a8 Hefe/ Yeast · a9 Mais/ Corn · a10 Malz/ Malt b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Crustaceans and products thereof c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Eggs and products thereof d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Fish and products thereof e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Peanuts and products thereof f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Soy(bean) and products thereof g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Laktose/ Milk and products thereof/ lactose h) Schalenfrüchte/ Edible nuts: h1 Mandeln/ Almonds · h2 Haselnüsse/ Hazelnuts · h3 Walnüsse/ Walnuts · h4 Cashewnüsse/ Cashew · h5 Pecannüsse/ Pecan nuts · h6 Paranüsse/ Brazil nuts h7 Pistazien/ Pistachios · h8 Macadamianüsse/ Queensland nuts i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Celery and products thereof j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Mustard and products thereof k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Sesame seeds and products thereof l) Schwefeldioxid und Sulfite/ Sulphur dioxide and sulphites m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lupin and products thereof n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Molluscs and products thereof