

Suppen / Soups

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Öl (Vegan)

Tomato-cream soup with basil-oil € 4,50

Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Käse-Croûtons

Oxtail soup with cheese-croûtons € 8,00

Salate / Salads

„Classic Caesar Salad“ mit geriebenem Parmesan

Sardellen und gebratenen Hähnchenstreifen

*„Classic Caesar Salad“ with rasped Parmesan, anchovies
and roasted chicken strips*

klein / small: € 9,00 groß / large: € 13,50

„Surf´n Turf“ Blattsalate in Mangovinaigrette

mit gegrillten Rinderstreifen, Garnelen und gerösteten Cashewkernen

*Leaf salads with mango vinaigrette, grilled beef strips,
prawns and toasted cashew nuts*

klein / small: € 12,00 groß / large: € 16,50

Pasta- und vegetarische Gerichte / Pasta and vegetarian dishes

Nudelrolle mit Blattspinat und Ricotta gefüllt

auf geschmortem mediterranem Gemüse und Parmesan

*Noodle role filled with leaf spinach and Ricotta cheese
on braised mediterranean vegetables and Parmesan € 14,00*

Gefüllte Paprika mit Bulgur, Gemüse und getrockneten Datteln

auf Tomaten-Bärlauchsoße (Vegan)

*Stuffed pepper with Bulgur, vegetables and dried dates
on tomato-ramson-sauce (vegan) € 12,00*

Fleischhauptgänge / *Meat main dishes*

„Frankfurter Schnitzel“ vom Schweinefilet
mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln
Pork Schnitzel with traditional herb sauce and fried potatoes € 16,00

Hähnchenragout in Champignonsauce mit Reis
Chicken ragout with mushroom-sauce and rice € 16,50

Fischhauptgang / *Fish main dishes*

Mariniertes Lachsfilet auf grünem Spargelragout mit Pestognocchi
und geschmorten Cherrytomaten
*Marinated salmon fillet on green asparagus ragout with pesto gnocchi
and braised cherry tomatoes* € 20,50

Käse / *Cheese*

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Lavendelhonig
International cheese assortment with fig mustard and lavender honey € 9,00

Dessert

Dreierlei von der Schokolade
Schokoladenküchlein, Crème Brûlée von weißer Schokolade
und Schokoladeneis
*Three kinds of chocolate existing of chocolate cake, Crème Brûlée of white chocolate
and ice-cream* € 6,50

Sorbetvariation

Himbeer-, Zitronen- und Mandarinsorbet auf Mangopüree
Raspberry, lemon and mandarin on mango purée € 7,00