

## Vorspeisen / Appetizers

**Winterliche Blattsalate** 8,00  
mit Fenchel, Orangenfilets, Cranberries und  
einem Walnussdressing

Seasonal salads with fennel, fillets of oranges,  
cranberries and a walnut dressing

**Roter Linsensalat** 8,00  
mit Chorizo und Oliven 8,9,10

Red lentils salad with chorizo and olives

**Geflügelsalat** 8,00  
mit Sprossen und Granatapfelkernen 7,10

Chicken salad with sprouts and pomegranate seeds

**Pikanter Couscous Salat** 9,00  
mit Mango, Chili und gebratenen Garnelen 1,2

Piquant couscous salad with mango, chili and  
shrimps

## Suppen / Soups

**Blumenkohlsüppchen** 6,00  
mit Schinkenstreifen 1,7

Cauliflower soup with ham strips

**Rindfleischbouillon** 6,00  
mit Zitronengras und Gemüseknocken 1,7

Beef bouillon with lemongrass and vegetable  
dumplings

# Hauptgerichte / Main courses

## **Steinpilzrisotto** 12,00

mit Rispentomaten und Rucola 1,7,9

Porcini mushroom risotto with trusses of tomatoes and rocket

## **Sautierte Maishähnchenbrust** 14,00

mit Madeirasauce und Steckrüben-Kartoffelmus 1,7,9,10

Sautéed corn fed chicken breast with madeira sauce and swedes-potato-mash

## **Deftiger Rippenbraten** 14,50

vom Schwein, gefüllt mit Backpflaumen und Aprikosen, dazu gestovter Wirsing und Serviettenknödel 1,7,9,10

Hearty rib roast of pork, filled with prunes and apricots in addition stoved savoy cabbage and bread dumplings

## **„Wiener Schnitzel“** 16,00

Hauchdünne Kalbsschnitzel in einer Semmelbrösel Panade mit Bratkartoffeln 1,3,7

Classic Wiener Schnitzel, thin breaded veal escalope with breadcrumbs, fried potatoes with smoked ham and onions

## **Rib-Eye-Steak** 19,00

mit „Café de Paris Butter“, Wedges und Cole-Slaw Salat 1,7

Rib-eye-steak with "café de paris butter", wedges and cole-slaw salad

## **Gratiniertes Rotbarschfilet** 14,50

in Safransauce dazu grüner Spargel und Salzkartoffeln 1,7

Red fish fillet au gratin in saffron sauce in addition green asparagus and boiled potatoes

# Desserts

**Schoko Tarte** 7,00

mit Vanillecreme 1,3,7

Chocolate tarte with vanilla cream

**Tonkabohnen Crème brûlée** 1,3,7 7,00

Tonka beans crème brûlée

**Käsevariation** 9,00

Eine Variation von hochwertigen Hart-  
und Weichkäse mit Trauben und  
Feigensenfsauce 1,7,10,14

Assorted cheese plate

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

**Eis nach Wahl**

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal

For a choice of ice cream, please ask our staff

## Für unsere kleinen Gäste / For our small guests

**Spaghetti** 4,00

mit Tomatensauce 1,3,7

Spaghetti with tomato sauce

**Apfel-Pfannkuchen** 5,00

1,3,7

Apple pancake

kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide / cereals with gluten

2 Krebstiere / shellfishes

3 Eier / eggs

4 Fisch / fish

5 Erdnüsse / peanuts

6 Soja / soya

7 Milch / milk

8 Schalenfrüchte / nuts

9 Sellerie / celery

10 Senf / mustard

11 Sesamsamen / sesame

12 Lupine / lupine

13 Weichtiere / mollusc

14 Schwefeldioxid und Sulfid /  
sulphur dioxide and sulphite

# Unsere Weinempfehlung / Recommended wines

**2014**

## **Chardonnay AC**

Bourgogne - Frankreich

Ein jugendlicher, lebendiger Wegbegleiter, der gut mit Fisch und Pasta harmoniert.

2014

Chardonnay AC

Bourgogne - France

A young and lively companion which goes well with fish and pasta.

**0,2l 7,40**

**0,75l 25,50**

**2012**

## **Château Peyre-Lebade**

Haut Medoc - Frankreich

Im Eichenfass gereift, erhält der Chateau einen kräftigen Körper und einen vollen Geschmack.

2012

Château Peyre-Lebade

Haut Medoc - France

Aged in oak barrels gets the chateau an intensive taste and a full flavour.

**0,2l 8,20**

**0,75l 29,00**

Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

Prices are declared in EURO and include VAT and Service.