

Vorspeisen / Appetizers

Vitalsalat 8,00

mit Sprossen, Papaya, Mango, Granatapfel
und einem Orangen-Dressing

Seasonal salads with sprouts, papaya, mango,
pomegranate and orange dressing

Curry-Geflügel-Wrap 8,00

mit mariniertem Eisbergsalat 1

Curry-poultry-wrap with marinated iceberg lettuce

"Nizza Salat" 9,00

mit Thunfisch, Ei, Tomaten und Oliven 3,4

"Nizza salad" with tuna, egg, tomatoes and olives

Matjestartar 9,00

auf Pumpernickel und einer grünen Sauce 1,3,4

Pickled herring tartar on pumpernickel with a
green sauce

Suppen / Soups

Minestrone 6,00

mit Parmesanröllchen 1,7

Minestrone with parmesan rolls

Kohlrabisüppchen 6,00

mit Speckstreifen 1,7,9

Cabbage turnip soup with rasher of bacon

Hauptgerichte /

Main courses

Tagliatelle **11,50**

mit Kräuterseitlingen, Bärlauchsauce und
Parmesan^{1,3,7}

Tagliatelle with king oyster mushrooms, bear leek
sauce and parmesan

Geschmorte Lammhaxe **14,00**

in Thymiansauce mit grünen Bohnen
und Kartoffelgratin ^{1,7,9}

Stewed knuckle of lamb with thyme sauce,
green beans and potato au gratin

Gegrilltes Schweinefilet **14,00**

auf einem Kartoffelrösti mit Tomate und
Münster-Käse gratiniert,
dazu ein Salatbukett ^{1,3,7}

Grilled filet of pork on a potato rösti with tomato
and gratinated with münster-chees, salad bouquet

Sautierte Maishähnchenspieße **14,50**

in Pfeffersauce mit knackigem Pfannen-
gemüse und Polenta ^{1,3,7}

Sautéed spits of corn fed chicken with
pepper-sauce, pan fried vegetables and polenta

„Wiener Schnitzel“ **16,00**

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

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

Fischvariationen **15,50**

mit Filet vom Korallenfisch, Baramundi,
Papageifisch und Riesengarnele, dazu
Curry-Ingwer-Sauce und Jasminreis ^{1,4}

Fish variations with fillets of triggerfish,
barramundi, parrotfish and king prawn with
curry-ginger-sauce and jasmine rice

Desserts

Rhabarberkompott 6,00

mit Grießflammerie 1,3,7

Rhubarb compote with semolina flummery

Erdbeer-Tiramisu 1,3,7 7,00

Strawberry-tiramisu

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 Sulfit / sulphur dioxide and sulphite

Unsere Weinempfehlung / Recommended wines

2014

Silvaner Qualitätswein, trocken

Bürgerspital, Franken - Deutschland

Ein herzhafter, würziger Wein serviert im klassischen Boxbeutel.
Er harmonisiert wunderbar zu Spargel, Fisch und Geflügel.

2012

Silvaner Qualitätswein, dry

Bürgerspital, Franken - Germany

It's a hearty, tangy wine, served in classic "Boxbeutel". It
harmonizes excellently with asparagus, fish and poultry.

0,2l 6,40

0,75l 22,00

2015

Dornfelder Qualitätswein, trocken

Volxheimer Rheingrafenstein - Deutschland

Der deutsche Klassiker aus Beeren und Sauerkirschen ist
harmonisch mit einem reifen Tanningerüst.

2015

Dornfelder Qualitätswein, dry

Volxheimer Rheingrafenstein - Germany

The german classic of berries and sour cherries is harmonious
with ripe tannin structure.

0,2l 5,70

0,75l 20,00

Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.
Prices are declared in EURO and include VAT and
Service.