

Vorspeisen

starters

Fruchtiger Garnelensalat

EUR 15,00

Roma Salat | Mango Chili Vinaigrette | Garnelen | Nektarinen | gegrillte Ananas
Senf | Schalentiere

Carpaccio vom Rind

EUR 16,00

Parmesan | Olivenöl | Fleur de Sel | Rucola
Laktose

Caesar Salat

EUR 19,00

Salatherzen | Hähnchenbrust | Croûtons
Kirschtomaten | Parmesanraspeln
Ei | Fisch | Gluten | Laktose | Senf

Kalte Rote Bete Suppe regional vegetarisch

EUR 9,00

Ei | Radieschen | Gurke | Joghurt
Laktose

Hauptgänge

main
dishes

Coq au vin regional

EUR 19,00

Speckbohnen | Zitronen-Petersilien-Kartoffeln
Alkohol | Sellerie | Laktose

Tagliarini Tomate-Basilikum, pikant vegetarisch

EUR 16,00
+ EUR 8,00

Tomaten-Basilikum-Sauce | Chili | Pinienkerne | Parmesan
wahlweise mit Rinderstreifen oder gebratene Garnelen
Ei | Gluten | Laktose | Schalentiere

Lachsfilet

EUR 34,00

Tomaten-Sahne-Sauce | Blattspinat | Tagliarini
Ei | Gluten | Laktose

Gebackene Ofenkartoffel vegan

EUR 12,00

Gebratene Pilze der Saison | Gurken-Kräuter-Creme | Beilagensalat
wahlweise mit Hähnchenstreifen
Senf

+ EUR 6,00

Trüffel-Burger

EUR 26,00

Angus-Rind Patty | Trüffel-Zitronen-Mayonnaise
Rucola | Kräuterseitlinge | Parmesan | Brioche Bun
Ei | Gluten | Laktose

Mix & Match

für Ihr Lieblingsgericht
Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit
Beilagen & Co. selbst zusammen

1. Hauptgang

Main dishes

Wiener Schnitzel

Ei | Gluten | Laktose

EUR 24,00

Schweinefilet

Portweinsauce

Alkohol | Sellerie

Lady's cut | 120g.

Normal cut | 180g.

EUR 13,00

EUR 17,00

Surf & Turf

Rinderfilet | Garnelen | Cognac-Pfeffer-Sauce

Alkohol | Sellerie

Normal cut | 140g

EUR 38,00

Hähnchenbrust Saltimbocca

Weißwein-Salbei-Jus

Alkohol | Laktose | Sellerie

EUR 17,00

Gegrillte Buttermakrele

Limetten-Aioli

Ei | Gluten | Laktose

EUR 19,00

2. Beilagen & Saucen

sides and sauces

Parmesan-Kartoffelgratin **regional**

Laktose

Getrübete Tagliarini

Ei | Gluten

Zitronen-Petersilien-Kartoffeln **regional** **vegan**

Pommes Frites **vegan**

je EUR 5,50

3. Gemüsebeilagen

vegetables

Zucchini-Tomaten-Gemüse **regional** **vegan**

Speckbohnen

Beilagensalat **regional**

Senf

Gebackener Blumenkohl **regional** **vegan**

Alkohol | Gluten

je EUR 5,50

Saisonale Spezialitäten

Seasonal specialities

Bruschetta Pfifferlinge vegetarisch

Schnittlauchcreme | Weißweinbutter | Salatbouquet
Alkohol | Gluten | Laktose | Senf

EUR 15,00

Waldpilzsuppe vegetarisch

Kräuteröl | Schwarzbrot-Crunch
Laktose | Gluten

EUR 9,00

Flammkuchen Pfifferlinge

Ziegenkäse | Zwiebeln | Rucola | Walnüsse
Gluten | Laktose | Nuss

EUR 22,00

Beeren-Crumble

Beerenragout | Crum vegetarisch onensorbet
Alkohol | Ei | Gluten | Laktose

EUR 11,00

Desserts

desserts

Joghurt Dessert

Griechischer Joghurt | Orange | Honig | Nüsse
Laktose | Nuss

EUR 9,00

Crêpe-Spaghetti regional

Karamellsauce | karamellisierte Nüsse | Apfel
10,00
Ei | Gluten | Laktose | Nuss

EUR 10,00

Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan? 
Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln.
Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.