

# Speisekarte

## Aus unseren Suppenwerk

**Fleischbrühe** mit Gemüse und Flädlestreifen GL,MI 9.50

**Andalusische Vorspeisenplatte** GL,MI 20.20

Sachichon Pfeffer Salami, Chorizo Lomo Embuchado, rote und gelbe eingelegte Paprikaschoten, getrocknete Tomaten, Pflaumen im Speckmantel, eingelegte Auberginen und Zucchini, Pimiento de Padron( Pikanter paprika ),Manchego Käse, Kräuterdipp, La Chinata Dipp (Pikantes gerauchter Paprika Dipp), Olivenöl, dazu auf Buchenholz gebackenes Brot

**Kleiner gemischter Salat** mit Senf-Apfel-Orangen Dressing 5.90

## Hauptgerichte

**Rumpsteak vom irischen Rind (cca 220g.)** mit 15-Stunden Kartoffelkonfit, mediterranem Gemüse & samtigem Rotweinjus 32.90

**Kalbschnitzel in Schwarz-Weiß-Sesam-Cornflakes-Panade**, serviert mit Kartoffel-Wedges und mediteranes Gemüse MI,GLSE,EI 28.80

**Kalbsleber** mit Rotweinjus, Onion Rings, Kartoffelstampf und karamellisierten Äpfeln in Calvados GL,MI 25.90

**Durocschweifilet** selbstgeräuchert mit Cranberry-Pflaumen sauce serviert mit 15 Stunden Kartoffelkonfit und mediteranes Gemüse 27.90

**Spanferkel Krustenbraten** auf Kartoffelstampf, fein abgeschmecktes Sauerkraut und Altbier-Sauce 25.80

**Loup de Meer** „mediterraner Art „mit Spinat-Kartoffeln und Cherry-Tomaten 28.80

**Nudeln Gorgonzola**, verfeinert mit Cranberrys, gegrillten Rindersteakstreifen,  
Zucchinistreifen GL, EI 21.80

-vegetarische Variante mit Zucchinistreifen und Cranberrys 18.90

**Feine Blattsalate** mit Senf-Apfel-Orangen Dressing wahlweise

-mit Rindersteakstreifen GL, MI 19.80

-mit Fischfilets GL, MI, FI 19.80

**Ziegenkäse Rote Beete** mit Honig verfeinert mit marinierten Rote-Bete-Scheiben auf einem  
frischen Salatbouquet, dazu Senf-Apfel-Orangen-Dressing GL, MI 19.90

**Trio Vegetarisch** Aromatische Couscous schichtweise mit, Süßkartoffeln und Feta Käse,  
dazu Wildkräutersalat mit saftigen Birnen, und knusprigen Pinienkernen, verfeinert mit  
Basilikum Dressing dazu Ofenbrot 17.90

**Knusprige Kichererbsen-Bällchen (Vegan)** mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
und hausgemachter Tomatensalsa 19.80

## Burger

**Beef Burger Royale** – ein saftiger Burger aus 100% Rindfleisch, veredelt mit einem exquisiten Chutney aus roten Zwiebeln, Gewürzgerken, Tomaten Barbecue Sauce ,Onion Rings und Pommes frites 21.20

**Knuspriger Avocado Burger (Vegetarisch)** knusprige panierte Avocado-Patty, in schwarzem Sesam gewälzt mit einem feinen Hauch von Soja, Bohnen, Tomatenscheiben, Gewürzgerken, Onion Rings, Käsesoße dazu Süßkartoffel-Pommes 18.50

## Dessert

**Warmer Schokokuchen** mit Vanilleeis und kleiner Obstgarnitur GL, EI, MI 11.80

**Mascarpone Parfait** mit gesalzenem Karamell GL, EI 9.90

**Creme Brûlée** mit Pistazien Eis GL, EI, MI 11.80

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe wenden sie sich bitte an unseren Service personal.



