

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 & ssamtigem Rotweinjus 32.90

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites 19.90

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

Durocschweinfilet selbsgeräuchert 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

Caesar Salat mit Knusper-Hähnchen

Knusprig panierte Hähnchenbruststreifen in weißem und schwarzem Sesam sowie
Cornflakes auf Blattsalat mit Radicchio, serviert mit feinem Caesar-Dressing 18.90

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

Flammkuchen

Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln <small>GL, EI, MI</small>	15.80
Vegetarisch mit buntem Gemüse <small>GL, EI, MI</small>	15.80
Serrano-Schinken <small>GL, MI, EI</small> mit Rucola und Grand Padano	19.80
Nierser Ziegenkäse und karamellisierten Birnenspalten <small>GL, MI, EI</small>	19.80
Geräuchertem Lachs und Zwiebeln <small>GL, MI, EI, FI</small>	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 <small>GL, EI, MI</small>	11.80
Mascarpone Parfait mit gesalzenem Karamell <small>GL, EI</small>	9.90
Creme Brûlée mit Pistazien Eis <small>GL, EI, MI</small>	11.80

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



