

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

	EURO
Bruschetta an Salatbouquet	11,5
Handkäs' (2 Stück) mit Musik, Brot und Butter	10,5
Samosa Teigtasche mit Kartoffel-Gemüse gefüllt, dazu Minz-Tamarind-Dip und Kichererbsencurry an Salatbouquet	12,5
US-Beef Carpaccio mit Rucola, Champignons, Pinienkernen, Zitrone und Grana Padano	15,5

SALATE

„Caesar Salad“ mit Brotcroutons und Parmesandressing - wahlweise mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	11,5 18,5
Bunte Blattsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen – wahlweise in Sweet Chili Dip mariniert	16,5 17,5
Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse gerösteten Kernen und Balsamico-Honigdressing	16,5
Bunter Salat mit Rinderstreifen Grillgemüse und Grana Padano	19,5

Hinweis Allergene:

Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE

EURO

Gratinierter Fetakäse mit Grillgemüse, frischen Kräutern und Steinofenbaguette	15,5
Spaghetti mit hausgemachtem Kräuterpesto Pinienkernen, Kirschtomaten und Grana Padano	14,5
Spinat-Feta Lasagne an fruchtiger Tomatensoße	15,5
Spaghetti mit Garnelen & frischem Rucola an Limettenrahmsauce und Grana Padano	19,5
Backfisch vom Kabeljaufilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Zitrone und Remouladensoße	21
Indisches Chicken Masala Curry mit frischem Gemüse, Cashewnüssen, Rajita und Basmatireis	19
Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons Bratkartoffeln und Beilagensalat	21
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone und Beilagensalat	27,5
Smashed Beef-Burger mit karmellisierten Zwiebeln, Pommes Frites und Krautsalat	17,5

DESSERTS

„Affogato“ Vanilleeis mit Espresso	6
Schokosoufflé mit flüssigem Kern und Vanilleeis	10,5
Kaiserschmarrn mit karmellisierten Mandeln und Apfelmus	10,5

Hinweis Allergene:

Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.