

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

EURO

Bruschetta an Salatbouquet	10,5
Handkäs‘ (2 Stück) mit Musik, Brot und Butter	9,5
Samosa Teigtasche mit Kartoffel-Gemüse gefüllt, dazu Minz-Tamarind-Dip und Kichererbsencurry an Salatbouquet	11,5
US-Beef Carpaccio mit Rucola, Champignons, Pinienkernen, Zitrone und Grana Padano	14,5

SALATE

„Caesar Salad“ mit Brotcroutons und Parmesandressing	10,5
- wahlweise mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	17,5
Bunte Blattsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	16
- wahlweise in Sweet Chili Dip mariniert	17
Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse	15,5
gerösteten Kernen und Balsamico-Honig dressing	
Bunter Salat mit Rinderstreifen	19,5
Grillgemüse und Grana Padano	

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	14,5
Spaghetti mit hausgemachtem Kräuterpesto Pinienkernen, Kirschtomaten und Grana Padano	14
Spinat-Feta Lasagne an fruchtiger Tomatensoße	14,5
Spaghetti mit Garnelen & frischem Rucola an Limettenrahmsauce und Grana Padano	19
Backfisch vom Kabeljaufilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Zitrone und Remouladensoße	19,5
Indisches Chicken Masala Curry mit frischem Gemüse, Cashewnüssen, Rajita und Basmatireis	18
Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons Bratkartoffeln und Beilagensalat	19,5
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone und Beilagensalat	26,5
Smashed Beef-Burger mit karmellisierten Zwiebeln, Pommes Frites und Krautsalat	16,5

DESSERTS

„Affogato“ Vanilleeis mit Espresso	5,5
Schokosoufflé mit flüssigem Kern und Vanilleeis	9,5
Kaiserschmarrn mit karamellisierten Mandeln und Apfelmus	9,5

Hinweis Allergene:

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