

VORSPEISEN UND SALATE
STARTERS AND SALADS

GRAVED LACHS, KARTOFFELRÖSTI,
WASABICREME UND KRÄUTERSALAT

*GRAVED SALMON, POTATO ROESTI,
WASABI - CREME AND HERB SALAD*

€ 11

CARPACCIO VOM KALBSTAFELSPITZ, WURZELGEMÜSE BRUNOISE,
RUCOLA UND HONIG - SENFVINAIGRETTE

*CARPACCIO FROM PRIME BOILED VEAL, ROOT VEGETABLE,
RUCOLA AND HONEY - MUSTARD VINAIGRETTE*

€ 10

VITALSALAT, GRANATAPFELDRESSING,
KONFIERTE KIRSCHTOMATEN, QUINOA, ZIEGENKÄSE UND BROTCHIPS

*VITALSALAD, POMEGRANATE DRESSING,
SLOW COOKED CHERRY TOMATOES, QUINOA, GOAT CHEESE AND BREAD CHIPS*

€ 9

CAESAR SALAT, CAESAR'S DRESSING,
CROÛTONS, PARMESAN UND KROSSER SPECK

*CAESAR SALAD, CAESAR'S DRESSING,
BREAD CROÛTONS, PARMESAN AND CRISPY BACON*

MIT POULARDENBRUST
WITH POULARD BREAST

€ 13

MIT RIESENGARNELEN
WITH KING PRAWNS

€ 17

SUPPEN
SOUPS

PETERSILIENWURZEL - ESSENZ, TOMATE – RICOTTA - RAVIOLI

ESSENCE OF PARSLEY ROOT, TOMATO – RICOTTA - RAVIOLI

€ 8

KARTOFFELSUPPE, MINZE, ROTE LINSEN UND RIESENGARNELE

POTATO SOUP, MINT, RED LENTILS AND KING PRAWN

€ 8

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

RINDERFILET, SPARGELRAGOUT,
KARTOFFELMOUSSELINE UND PERLZWIEBELNAGE

BEEF TENDERLOIN, ASPARAGUS RAGOUT, POTATO MOUSSELINE AND PEARL ONION NAGE

€ 29

SOUS VIDE GEGARTER „IBERICO“ SCHWEINERÜCKEN MIT HASELNUSSKRUSTE,
PORTWEINSAUCE, BOHNENRAGOUT UND POULENTA

*SOUS-VIDE COOKED "IBERICO" PORK LOIN WITH HAZELNUT – CRACKLING,
PORT WINE SAUCE, RAGOUT OF BEANS AND POULENTA*

€ 23

GEGRILLTE MAISPOULARDE, PIMENTOS, CHORIZO UND SAFRAN - RISOTTO

GRILLED CORN POULARD WITH PIMENTOS, CHORIZO AND SAFFRON RISOTTO

€ 17

DER KLASSIKER
THE CLASSIC

„WIENER SCHNITZEL“, BRATKARTOFFELN UND GURKENSALAT
CRUMBED ESCALOPE OF VEAL "SCHNITZEL", FRIED POTATOES AND CUCUMBER SALAD

€ 18

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

FISCH
FISH

GEBRATENES KABELJAUFILET, KAROTTEN-REISRIEGEL, PAK CHOI
UND LIMONEN-SCHAUM
*FRIED COD FILET, CARROTS-RICE, PAK CHOI
AND LIME FOAM*

€ 17

VEGETARISCH
VEGETARIAN

SESAM – TOFUSCHNITZEL,
ASIATISCHES GEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE
*VEGETARIAN ESCALOPE OF SESAME – TOFU,
ASIAN VEGETABLES AND MASHED OF SWEET POTATOES*

€ 14

PASTA

PENNE, TAGLIARINI ODER GNOCCHI
WAHLWEISE MIT PESTO, TOMATENSAUCE ODER SAUCE BOLOGNESE
*PENNE, TAGLIARINI OR GNOCCHI
WITH YOUR CHOICE OF PESTO, TOMATO SAUCE OR SAUCE BOLOGNESE*

€ 13

DESSERT UND KÄSE

SWEETS AND CHEESE

SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN,
KUMQUATS RAGOUT UND JOGHURTSORBET

CHOCOLATE FONDANT, KUMQUATS RAGOUT AND YOGHURT SORBET

€ 9

BUTTERMILCHMOUSSE, MANGO- PASSIONSFRUCHT KOMPOTT
UND KIWIEIS

MOUSSE AU BUTTERMILK, MANGO- PASSION FRUIT COMPOTE AND KIWI ICE CREAM

€ 9

FRISCH GESCHNITTENE FRÜCHTE

FRESHLY SLICED FRUITS

€ 8

„DREI KÄSE“ VON DER LEIPZIGER KÄSEREI LEHMANN,
BIRNENSENF, FRÜCHTEBROT

*“THREE CHEESES” FROM OUR LOCAL CHEESE PRODUCER “LEHMANN”,
PEAR-MUSTARD, FRUIT BREAD*

€ 10

ALLE PREISE IN EURO, INKLUSIVE STEUERN.

*TROTZ STÄNDIG FRISCHER KÜCHE IST ES HEUTE UNUMGÄNGLICH AUCH PRODUKTE ZU VERARBEITEN,
DIE BESTIMMTE INHALTSSTOFFE BESITZEN UND DAHER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIG SIND.
UNSERE MITARBEITER BERATEN SIE GERN.*

ALL PRICES IN EURO, TAX INCLUDED.

*IN SPITE OF OUR FRESH KITCHEN, IT IS UNAVOIDABLE TO USE PRODUCTS THAT CONTAIN DESIGNATED INGREDIENTS.
PLEASE ASK OUR STAFF FOR FURTHER INFORMATION.*