

Empfehlungen des Küchenschefs



Vorspeise

Spargelcremesuppe ^{5, G}	8,50
Gazpacho Andaluz	8,50
Spargel-Avocado-Salat mit Serrano-Schinken ^{5, J}	19,50
Feine Blattsalate mit gebackenem Schafskäse ^{C, G, J}	15,50
Feine Blattsalate mit gebratenen Rumpsteakstreifen ^{5, J}	19,50
Caesar's Salad mit Pute ^{5, A, C, D, G,} - ohne Pute	16,50 12,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen und hausgemachtem Frenchdressing ^{5, C, J} kleine Portion	16,50 12,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat- Füllung in Salbei-Butter ^{5, A, G}	Vorspeise 13,50 Hauptspeise 18,50
Hausgemachte Ravioli auf Spargelragout ^{A, G}	21,50
Asia-Wokgemüse mit Basmatireis ⁵	19,50
Rindersaftgulasch mit Bandnudeln und Salat ^{5, C, G}	21,50
Frischer Spargel (wahlweise mit zerlassener Butter ⁽⁵⁾ oder Sauce Hollandaise)	
- mit neuen Kartoffeln	18,50
- mit Rosmarinschinken	20,50
- mit Schnitzel „Wiener Art“ ^{C, G}	23,50
- mit Argentinischem Rumpsteak	33,50
- mit Zanderfilet in Kartoffelkruste ^{C, D}	28,50
Argentinisches Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Salat ^{C, G}	33,50
Zanderfilet auf Kartoffelkruste mit Rahmporree ^{D, G}	24,50

Dessert

Rhabarberkompott mit Vanilleeis ^G	9,50
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis ^G	9,50

Inhaltsstoffe Speisen:

1-Farbstoff • 2-Konservierungsstoff • 3-Antioxidationsmittel • 4-geschwe-
felt • 5-Geschmacksverstärker • 6-geschwärzt • 7-Phosphat • 8-Süßungs-
mittel

À la Carte

Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling abgeschmeckt ^{5, G}	7,50
---	------

Vorspeisen

Junger Ziegenkäse mit Karamellsauce und Baguette ^{A, G}	10,50
Gegrillte Gambas in Olivenöl und frischen Kräutern ^B	12,50
als Hauptspeise	18,50

Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan ^{A, G}	14,50
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen auf fruchtiger Tomatensauce ^{5, A, B}	18,50
Walliser Geschnitzeltes vom zarten Truthahnbrustfilet, mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, dazu Butterspätzle und Blattsalate ^{5, A, C, G}	20,50
Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und Blattsalate ^{5, A, G}	24,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat ^{A, C}	19,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten ^{A, C, G}	6,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{A, G, H}	6,50
Variationen von Käse ^G	14,50

Allergene:

A-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder
Hybridstämme davon) • B-Krebstiere • C-Eier • D-Fische • E-Erdnüsse •
F-Sojabohnen • G-Milch, Butter, Laktose • H-Schalenfrüchte (Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse) • I-Sellerie • J-Senf • K-Sesamsamen
• L-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l) • M-Lupinen • N-
Weichtiere