

Empfehlungen des Küchenchefs



Vorspeise

| | |
|---|----------------|
| Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons überbacken ^{5, G} | 8,50 |
| Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe ^{5, A} | 8,50 |
| Feldsalat mit gebratener Entenbrust ^{5, D} | 19,50 |
| Feine Blattsalate mit - gebratenen Rumpsteakstreifen ^{5, J} | 20,50 |
| - gebratener Kalbsleber ^{5, J} | 20,50 |
| Caesar's Salad mit Pute ^{5, A, C, D, G} | 16,50 |
| - ohne Pute | 12,50 |
| Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen und hausgemachtem Frenchdressing ^{5, C, J} kleine Portion | 16,50 13,50 |

Hauptspeisen

| | |
|---|--------------------------------------|
| Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten in Salbei-Butter und Parmesan ^{A, G} | Vorspeise 13,50 Hauptspeise 18,50 |
| Asia-Wokgemüse mit Hähnchenbrust und Basmatireis ^{5, F} | 20,50 |
| Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Salat ^{A, G, J} | 26,50 |
| Hüftsteakstreifen in Senf-Pommery-Sauce mit Bratkartoffeln und Salat ^{G, J} | 25,50 |
| Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat ^{5, G, J} | 34,50 |
| Kabeljau auf Zitronenschaumsauce mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse ^{5, D, G} | 27,50 |

Dessert

| | |
|---|-------|
| Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^{A, C, G} | 12,50 |
| Marillenknödel mit Vanillesauce ^{A, C, 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 Geschnätzeltos 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