

Empfehlungen des Küchenchefs



Vorspeise

Gazpacho Andaluz ^{5, A}	7,50
Pfifferling-Creme-Suppe ^{5, A, G}	7,50
Mediterranes Grillgemüse mit gebackenem Schafskäse	15,50
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Kräuter ^A	12,50
Rote Beete-Carpaccio mit gebratenen Garnelen ^{5, D, J}	15,50
Caesar's Salad mit Pute ^{5, A, C, D, G}	15,50
- ohne Pute	11,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen und hausgemachtem Frenchdressing ^{5, C, J} kleine Portion	15,50 11,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Salbei-Butter und Parmesan ^{5, A, G}	Vorspeise 13,50 Hauptspeise 17,50
Asia-Wok-Gemüse mit gebratener Hähnchenbrust und Basmatireis	19,50
Backhähnchen mit Remouladen-Sauce und Kartoffel-Gurken-Salat ^{5, C, G, J}	21,50
Paniertes Kotelett mit Bratkartoffeln und Salat ^{5, A, C, J}	20,50
Hüftsteakstreifen in Pommery-Senf-Sauce mit Rösti und Salat ^{A, G, J}	24,50
Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferling-Rahm-Sauce Bratkartoffeln und Salat ^{C, G, J}	32,50
Zanderfilet in Kartoffelkruste auf Wirsinggemüse ^{5, D, G}	21,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^{A, C}	12,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{A, G, H}	6,50

Inhaltsstoffe Speisen:

1-Farbstoff • 2-Konservierungsstoff • 3-Antioxidationsmittel • 4-geschwefelt • 5-Geschmacksverstärker • 6-geschwärzt • 7-Phosphat • 8-Süßungsmittel

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	11,50
als Hauptspeise	16,50

Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan ^{A, G}	13,50
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen auf fruchtiger Tomatensauce ^{5, A, B}	17,50
Walliser Geschnitzeltes vom zarten Truthahnbrustfilet, mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, dazu Butterspätzle und Blattsalate ^{5, A, C, G}	19,50
Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und Blattsalate ^{5, A, G}	23,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat ^{A, C}	18,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten ^{A, C, G}	6,50
Crema Catalana ^{C, G}	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