

Vorspeisen

Starters

Gegrillte Riesengarnele mit Aioli an Ratatouillesalat

Grilled King Prawn with Aioli on a Ratatouille salad

9,50 €

„Vitello tonnato“, gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Rucolasalat

„Vitello tonnato“, roasted veal with tuna sauce and rocket salad

9,50 €

Suppen

Soups

Fischsuppe nach Art der Bouillabaisse mit Knoblauchcroutons

Fish soup „Bouillabaisse style“ with garlic croutons

6,50 €

Tomatenconsomme mit Polenta–Basilikumnocken

Tomato consommé with small Polenta-Basil-dumplings

5,00 €

Cremesuppe vom Bärlauch mit Parmaschinkenschaum

Ramson cream soup with Parma ham foam

5,50 €

Hauptgerichte

Main courses

Kotelett vom Ibericoschwein mit Meersalz und schwarzem Pfeffer gewürzt, dazu Rosmarinkartoffeln und eine Grilltomate

Pork chop from the Iberico pig, flavoured with sea salt and black pepper, served with rosemary potatoes and a grilled tomato

17,50 €

Streifen von der Poulardenbrust mit Steinchampignons und Kräutern in Sahnesoße, Bandnudeln und Blattsalate in Balsamico

Slices of poulard breast with champignons and herbs in a cream sauce, ribbon noodles and leaf salads in Balsamic

14,50 €

Ausgelöster Rücken vom Deichwiesenlamm mit einer Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse und Maisgrießplätzchen

Saddle of lamb with a fine herbs crust on Mediterranean vegetables and sweet corn biscuits

19,50 €

Rumpsteak vom Angusrind mit Café de Paris-Butter, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und einen gemischten Salat

Rump steak of the Angus cattle with Café de Paris-butter, served with roasted potatoes with onions a mixed salad

18,50 €

Fischgerichte *Fish dishes*

Gegrilltes Doradenfilet mit Zucchinischeiben auf Kartoffel-Pestostampf

Grilled dorado with zucchini slices on mashed pesto-potatoes

16,50 €

Gebratenes Lachsschnitzel auf einer Sauerampfer- Wermutsoße, dazu Butterkartoffeln und ein gemischter Salat

*Roasted salmon on a sorrel-vermouth-sauce, served with
buttered potatoes and a mixed salad*

15,50 €

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

Fettuccine mit Tomaten, Knoblauch, Chili, frischen Kräutern und gehobeltem Parmesan

Fettuccine with tomatoes, garlic, chilli, fresh herbs and sliced parmesan

9,50 €

Quiche von jungem Gemüse mit einem Paprikadipp an Kressesalat

Vegetable quiche with bell pepper-dip on cress salad

9,50 €

Salate

Salads

Bunte Salatauswahl mit einer gebratenen Lachsschnitte und Limonendressing

Choice of salad with roasted salmon and lime dressing

14,50 €

Salatteller „Italia“ mit gegrilltem Gemüse, Mozzarella und Balsamicodressing

*Salad „Italia“ with grilled vegetables, mozzarella cheese
and Balsamic dressing*

10,50 €

Salatteller „Welcome“ mit gebratenen Putenbruststreifen und Joghurdressing

*Salad „Welcome“ with roasted shredded breast of turkey
and yoghurt dressing*

10,50 €

Desserts

Desserts

Panna cotta mit frischen Beeren auf Himbeermark

Panna Cotta with berries on raspberry pulp

6,00 €

Joghurt – Buttermilchsüppchen mit hausgemachtem Heidelbeersorbet und Knuspermüsli

Yoghurt-buttermilk-soup with homemade blueberry sorbet and crunchy muesli

6,50 €

Creme von der Kokosnuß mit Schokoladenspänen auf einem Mango-Minzgelee

Coconut cream with chocolate shreds on a mango-mint-jelly

5,50 €

Französische Käseauswahl mit Trauben, Früchtesenf und Baguette

Choice of French cheese with grapes, fruit mustard and baguette

7,50 €

Zusatzstoffe:

- (1) Farbstoffe, (2) Konservierungsstoffe, (3) Antioxidationsmittel,
(4) Geschmacksverstärker, (5) Schwefeldioxid, (6) Nitritpökelsalz,
(7) Phosphat, (8) Milcheiweiß