

Vorspeisen & Salate

Ziegenkäse - Taler, karamellisiert

mit Honig, Zucker und Feige, an kleinem Salatbouquet

8,90 €

Vitello tonnato

*Kalbfleisch - Scheiben, an kleinem Salatbouquet
mit Rucola - Salat und Thunfisch - Kapern - Sauce*

9,90 €

Antipasto misto

italienischer Vorspeisenteller, eine bunte Vorspeisen - Auswahl

10,- €

Gebratene Jakobsmuscheln

*in Kräuter - Olivenöl goldbraun gebraten
an kleinem, jahreszeitlichem Salatbouquet*

14,- €

Unsere Salate und -Bouquets werden mit einer **vegetarisch/veganen** Kräuter-Vinaigrette angemacht.

Suppe

*Hochzeitsuppe klare und kräftige Rinder - Brühe
mit Gemüse, Eierstich, Nudeln und Markklößchen*

5,90 €

Tomatencrèmesuppe mit Kräuter - Croûtons und Crème fraîche

6,50 €

Steinpilz - Morchelrahmsuppe mit Trüffel - Pesto

7,80 €

Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vegetarisch / Vegan

*Großer, bunter **Gemüseteller** mit Kräuterkartoffeln*

14,50 €

*Spaghetti mit **gebratenen Champignons**
und buntem Gemüse in Olivenöl und Pesto*

13,- €

Gerne bieten wir Ihnen, **auf Anfrage, weitere vegetarische und vegane Gerichte** an...
Bitte informieren Sie uns --- **gerne schon bei Ihrer Reservierung** --- über Vorlieben und Unverträglichkeiten, damit wir entsprechend Ihr Wunschgericht vor- und zubereiten können.

Pasta

Frutti di mare y pescado

*gebratene Fischfilet - Stücke, Jakobsmuschel und Meeresfrüchte
mit Gemüse und Spaghetti in Weißwein - Sahnesauce*

19,- €

Spaghetti Bolognese

Tomaten - Hackfleischsauce von Kalb und Rind

9,80 €

Spaghetti all 'Arrabbiata mit Gambas

*gebratene Gambas mit Pasta in feuriger, scharf - pikanter
Tomaten - Knoblauchsauce, mit Jalapeños und Kirschtomaten*

21,- €

Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fleisch

Barbarie - Entenkeule

*knusprig, frisch aus dem Ofen, mit Rotkraut,
Speck - Rosenkohl, Orangen - Pfeffersauce und Kroketten*

18,- €

Roastbeef

*rosa gebraten und kalt serviert an Salatbouquet,
dazu reichen wir hausgemachte Remoulade^{3,5,9} und Bratkartoffeln^{2,3,5}*

16,90 €

Wiener Schnitzel

*frisch panierte Original - Kalbsschnitzel
mit Salatbouquet und Steakhouse - Pommes*

17,- €

Rumpsteak „a la parilla“

vom Grill mit Pilzgemüse, Rotweinjus und Bratkartoffeln^{2,3,5}

200 g 19,90 €

300 g 26,- €

Beilagenänderung möglich, bitte geben Sie diese bei der Bestellung an, Gramm-Angaben in brutto

2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 5 Stabilisatoren, 9 Weizenmehl

Fisch

Gebratene Filets von der Rotbarbe

auf buntem Saisongemüse mit Kräuterkartoffeln

18,- €

Filet vom Kabeljau,

*knusprig auf der Haut gebraten,
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin*

19,- €

Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dessert

„Mousse au chocolat“

dunkles Schokoladenmousse

verfeinert mit Tonka - Bohne, an kleinem Obstsalat

8,- €

Prêpe

frisch zubereitet und gefüllt mit warmen,

aromatisierten Kirschen, dazu Vanille - Eis

9,80 €

Tiramisù

der cremige Mascarpone - Klassiker

mit Fruchtgarnitur

7,90 €

Lavendel - Apfel - Parfait

hausgemachtes Halbgefrorenes von Apfel

und Lavendel mit Fruchtsalat

7,60 €

Dessert - Variation „KDW“

Überraschungs - Dessert,

ein Arrangement unserer Süßspeisen

12,- €