

Vorspeisen & Salate

Ziegenkäse - Taler, karamellisiert

mit Honig und Zucker, an kleinem Salatbouquet

8,- €

Vitello tonnato

Kalbfleisch - Scheiben, an kleinem Salatbouquet

mit Thunfisch - Kapern - Sauce

9,90 €

Antipasto misto

italienischer Vorspeisenteller, eine bunte Vorspeisen - Auswahl

p. Person 10,- €

Gebratene Champignons

in Kräuter - Olivenöl, mit Speck und roten Zwiebeln,

an Rucola - Salat mit Parmesan

9,- €

Unsere Salate und -Bouquets werden mit einer [vegetarisch/veganen](#) Kräuter-Vinaigrette angemacht.

Suppe

Festtagssuppe klare und kräftige Rinder - Brühe

mit Gemüse, Eierstich, Nudeln und Markklößchen

5,90 €

Tomatencremesuppe mit Croûtons und Trüffel - Pesto

6,50 €

Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vegetarisch / Vegan

Großer, bunter Gemüseteller mit Kräuterkartoffeln

14,50 €

Pilz - Bolognese

*Champignons, Morcheln, Steinpilze und Pfifferlinge
in Tomaten - Gemüsesauce mit Karottennudeln*

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

Spaghetti Bolognese

Tomaten - Hackfleischsauce von Kalb und Rind

12,80 €

Spaghetti all 'Arrabbiata mit Garnelen

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

19,90 €

Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fleisch

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 Steakhause - Lommes*
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

Gebrautes Lachsfilet

*auf buntem Saisongemüse
mit Dillsauce und Kräuterkartoffeln*
21,- €

„Merluza“

Filet vom Seehecht

*knusprig auf der Haut gebraten,
mit mediterranem Gemüse und Safran - Risotto*
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 €

Dessert - Variation „KDW“

*Überraschungs - Dessert,
ein Arrangement unserer Süßspeisen*

12,- €