

Suppen

Soups

Tafelspitzbrühe mit Flädle und feinem Gemüse Boiled fillet broth with flat cake and vegetables	€ 5,00
Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Creme fraîche Potatoe soup with stripes of smoked salmon and creme fraîche	€ 6,00
Curry-Kokossuppe mit Garnelenfleisch und Gemüse Curry Cocossoup with prawns meat and vegetables	€ 6,50

Vorspeisen

Starters

Süßkartoffelfritten mit Guacomole und Chilidip sweet potato fries with guacomole and a chili dip	€ 6,00
Champignon-Blattspinatpfännchen mit Parmesan gratiniert Mushroom-leaf spinach pan overbaked with parmesan	€ 7,50
Räucherlachstatar mit saurer Sahne und Meerrettich angemacht an Salatbouquet Tartare of smoked salmon with sour cream and horseradish and saladbouquet	€ 11,00
Garnelenpfännchen "Diabolo" mit Kräuterbaguette King prawns pan "diabolo" with herbage baguette	€ 11,00
Saltimbocca vom Ziegenkäse mit Salbei, Honig und Serranoschinken umhüllt an Blattspinatsalat Saltimbocca from sheep cheese wrapped with sage, honey and ham served with leaf spinach salad	€ 11,00

Salate
Salads

Klein / Groß
Small / Big

<p>Salat „Luxor“ mit Rindersteakstreifen und Schafskäse in Kernölmarinade Salad „Luxor“ with stripes of beef fillet and sheep cheese in a core oil dressing</p>	<p>€ 8,50 / € 13,50</p>
<p>Salat „Asia“ mit gebackener Hähnchenbrust und Ananas in Curry-Fruchtdressing Salad "Asia" with baked chicken breast and pineapple in a fruity curry sauce</p>	<p>€ 8,50 / € 13,50</p>
<p>Salat nach Art der Pariser Markfrauen mit gebratenen Fischfilets und Riesengarnele in feiner Kräuter-Vinaigrette Salad "Paris" with roasted fish fillets and king prawn in herbs vinaigrette</p>	<p>€ 9,00 / € 14,50</p>
<p>"Fitnesssalat" mit gebratenen Geflügelstreifen und Champignons in Kräuterdressing "Fitness salad" with roasted stripes of poultry and mushrooms, herbsdressing</p>	<p>€ 8,00 / € 12,50</p>

Hauptgerichte
Main dishes

<p>Streifen vom Rinderfilet mit Champignons und Cornichons in pikanter Senf-Rotweinsauce, dazu Röstspätzle und Salat Stripes of beef fillet with mushrooms and pickles in a piquant mustard red wine sauce, with Spätzle (small flour dumplings) and salad</p>	<p>€ 18,00</p>
<p>Geschnetzeltes von der Schweinelende mit Champignons und grünem Pfeffer in Weißweinrahmsauce, dazu Röstspätzle und Salat Stripes of pork fillet with mushrooms and green pepper in a creamy white wine sauce, with Spätzle (small flour dumplings) and salad</p>	<p>€ 15,00</p>
<p>Hähnchenbrust mit Tomaten, Pesto und würzigem Käse überbacken, dazu Ratatouille und feine Nudeln Chicken breast with tomatoe, pesto and overbaked with a aromatic cheese, served with ratatouille and fine pasta</p>	<p>€ 14,00</p>

Medaillons vom Schweinefilet mit Salbei und Bacon umhüllt
auf Champignon-Pfefferrahm, dazu Keniabohnen und Kartoffelgratin € 16,00
Medaillons of pork fillet wrapped with sage and bacon on a mushroom pepper sauce,
served with beans and potato gratin

Cordon bleu mit Prosciutto, halbgetrockneten Tomaten, Pesto
und würzigem Käse gefüllt, dazu Ratatouille und Süßkartoffelfritten € 15,00
Cordon bleu filled with prosciutto, half dried tomatoes, Pesto and aromatic cheese,
piquant ratatouille and sweet potato fries

Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken mit Preiselbeeren,
Röstkartoffeln und Salat € 12,50
Schnitzel "Wiener Style" from saddle of pork, with cowberries,
roasted potatoes and salad

Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebelkruste auf Schlotten-Rotweinjus,
dazu Rahmgemüse und Kartoffelgratin € 14,00
Saddle of pork topped with with a mustard onion crust in a jus of chives,
served with cream vegetables and potato gratin

Steaks

Steaks

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Bacon,
dazu Röstkartoffeln und Salat € 20,00
Argentine Rump steak with roasted onions and Bacon,
served with roasted potatoes and Salad

Rumpsteak "mexicana" mit pikanter Jalapeno-Tomatensalsa und Guacomole,
dazu Süßkartoffelfritten und Salat € 22,00
Rump steak "mexicana" with a piquant jalapeno-tomatoesalsa and guacomole,
served with sweet poatoe fries and salad

Rinderfiletsteak mit Madagaskar-Pfeffersauce
dazu Bohnenbündel und Kartoffelgratin € 27,00
Beef filled steak with a madagaskar pepper sauce
served with bundle of beans and potato gratin

Fisch
fish

Feine Taglionlini mit gebratenen Fischfilets, Safran-Weißweinsauce,
Blattspinat und Kirschtomaten € 15,00
Tagliolini with roasted fish filets, saffron white wine sauce,
leaf spinach and cherry tomatoes

Riesengarnelen-Zitronengrasspieß mit geschwenktem Gemüse,
pikanter Chili-Tomatensauce und Basmatireis € 21,00
spit of king prawns and lemongrass with stir fried vegetables,
piquant chili tomatoe sauce and basmati rice

Vegetarisch
vegeterian

Gemüsecurry mit gebackener Ananas, Cashewkernen und Basmatireis € 12,00
Vegetable curry with baked pineapple, cashew kernels and basmati rice

Piccata von Aubergine und Zucchini in Parmesan-Eihülle goldbraun gebraten,
mit Tomaten-Kräutersauce und feinen Nudeln € 12,00
Piccata from egg plant and courgette roasted in a parmesan egg cover,
with tomatoe herbal sauce and fine pasta

Für unsere kleinen Gäste
For our little guests

Kinderschnitzel mit Pommes frites € 6,00
Small escalope with french fries

Hähnchen "Goldies" auf Tomatensauce, dazu Pommes frites € 6,00
Chicken „Goldies“ with tomato sauce, served with french fries

Spätzle mit Soß € 4,00
Spätzle small flour dumplings with sauce

Tagliolini mit Tomatensauce € 5,00
Tagliolini with tomato sauce

Dessert
Desserts

Crème brûlée	€ 4,00
Zartbitter Mousse au chocolat dark mousse au chocolat	€ 5,00
Vanilleparfait mit warmen Beerenconfit vanilla parfait with warm berries confit	€ 6,50
Cassissorbet mit Orangensalat cassis sorbet with orange salad	€ 5,00