

# Speisekarte



Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter darüber. Selbstverständlich halten wir Speisekarten mit allen Kennzeichnungen bereit und geben Ihnen gern Auskünfte über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, in case you suffer of any allergies, please give note to our service staff. We do keep menu cards in stock with the relevant identifications. We are glad to provide you with the necessary informations regarding the allergen ingredients in all dishes.

## Suppe

### soup

#### **Zwiebelsuppe** ✓

Käse Croutons

6,50 €

onion soup  
cheese croutons



#### **Möhren-Mango-Suppe**

Zitronenthymian | Crispy Bacon

7,50 €

Carrot Mango soup  
Lemonthyme | Crispy Bacon

## Kalte Suppe

### Cold soup

#### **Gurken-Basilikum-Gazpacho** ✓

Karamellierte Kichererbsen

5,90 €

Cucumber basil Gaspacho  
Caramilized Chickpeas

## Vorspeise

### starter

#### **Vitello Tonnato**

Thunfisch-Zitronencremesoße | Kapern | rote Zwiebelringe

14,50 €

vitello tonnato  
tuna and lemon cream sauce | capers | red onion rings



#### **Rinder Carpaccio**

Rucola | Pesto Rosso | Grissini | Parmesan

12,50 €

beef carpaccio  
rocketsalat | red pesto | grissini | parmesan

## Salat Salad

### **Kleiner gemischter Salat** small mixed salad

5,50 €




### **Großer gemischter Salat** large mixed salad

7,90 €



### **Caesar Salat**

Romana Salat | Croûtons | Caesar Dressing | Parmesankäse

 Vegetarisch 11,50 €

+Hähnchenbruststreifen 16,50 €

#### **caesar salad**

roman salad | croutons | caesar dressing | parmigiano | vegetarian or with chicken breast fillets



### **Tomaten-Burrata**

Wildkräutersalat | marinierte Feigen | Pinienkerne

11,50 €

#### **tomato-burrata**

marinated figs | Pine nut



### **Extra Portion Brot**

Extra portion of bread

1,50 €

## Hauptgänge

### main courses

#### **Surf & Turf**

Rinderfilet 180g | 3 Black Tiger Garnelen | Knoblauch – Cognac - Rahmsauce  
Grill-Gemüse | Kräuter Drillinge | Gremolata 37,50 €

#### *surf & turf*

beef fillet 180g | 3 Black Tiger Shrimp | garlic cognac creamsauce | root vegetables | thyme triplets

#### **Rumpsteak**

Medaillon vom Argentinischen Rinderfilet 250 g | Pastinaken Möhren Ragout  
Kräuterbutter **oder** Thymian Jus

#### **Auswahl der Beilagen**

Ofenkartoffel mit Kräuter-Creme **oder** Süßkartoffel **oder** Kartoffel Pommes **oder**  
Kartoffel Wedges

28,50 €

Argentinian rump steak (250g) | Parsnips - Carrots ragout  
Herbst butter or Thymian-jus

#### **Side dish Selection**

Baked potatoes with Herbs-cream **or** fried sweet potatoes **or** French fries **or** wedge potatoes

#### **Duroc Schweinerücken**

Aprikosen-Specksoße | Kartoffel-Schnittbohnen-Tomaten 21,50 €

#### **Duroc pigs back**

Apricots-Backon Sauce | Potatoes-Chives-Tomatoes

#### **Wiener Schnitzel**

Wildpreiselbeeren | warmer Kartoffelsalat | Speck 25,00 €

#### **Wiener Schnitzel**

wild cranberries | warm potatoes salad | bacon

#### **Kikok Hähnchenfilet**

Gnocchi-Möhren-Sellerie in Parmesancreme  
Karamellisierte Balsamico-Tomaten 22,50 €

#### **Kikok fillet**

Gnocchi-carrots-celery | parmesan cream | caramelized balsamico-tomatoes

#### **Doradenfilet**

Knoblauch-Sour Cream | Couscous 19,50 €

#### **fried fillet of the sea bream**

tomato bean | herb potatoes | turmeric corals | lemon

#### **Gebratenes Kabeljau Filet**

Petersilien-Dill Schaum | Sahne-Wirsing| Pancetta  
Zitronen-Drillinge 21,50 €

#### **Fried cod fillet**

parsley - dill foam | cream-savoy cabbage | Lemon potatoes

## Pasta

### **Linguine mit Garnelen (Black Tiger 7 Stk)**

Weißwein-Tomaten-Knoblauch Sauce | Chiliflocken-Petersilien Sud 22,50 €

Linguini with Shrimp (Black Tiger 7 pieces)

white wine- tomatoes- garlic sauce | chilli flakes- parsley brew

### **Pappardelle**

Pilze | Salbei-Rahmsoße | Kirschtomaten | Parmesan 17,50 €

Pappardelle

fungus | sage- cream sauce | parmesan

### **Tortellini Alla Pancetta**

Kirschtomaten | Knoblauch | Petersilie | Parmesan 17,50 €

Tortellini Alla Pancetta

tomatoes | garlic | parsley | parmesan

### **Gnocchi Mediterran**

Tomaten-Sugo | Oliven | Tomaten | Zwiebel | Rucola | Parmesan 15,50 €

Gnocchi Mediterran

tomatoes- sugo | olives | tomatoes | onions | rocket salad | parmesan

### **Gemüse Lasagne**

Parmesan Crème Sauce | frittiertes Rucola 14,50 €

Vegetable Lasagne

parmesan cream sauce | fried rocket salad

## Vegan

### **Zucchini Bratlinge**

Limetten-Joghurt | Wildkräutersalat 12,50 €

Courgette Bratlinge

lime-Joghurt | Wild herb salad

### **Gemüse in Thai Sweet-Curry**

Ananas | Sesamreis | frittierte Glasnudeln 16,50 €

Vegetable in Thai Sweet-Curry

pineapple | Sesame rice | Fried noodles

## Dessert & Käse

### dessert & cheese

#### **Gourmet Espresso**

Dessert Variation aus Macarons Eis | Sorbet | Früchten | Espresso  
dessert variation from macarons ice cream | sorbet | fruit | espresso

12,50 €



#### **Schokoladenkuchen**

Waldbeeren | Vanilleeis

9,50 €

Chocolate cake

wild berries | vanilla ice cream



#### **Crème Brûlée**

Bananen Crumble | Mango – Eis  
bananas crumble | mango - ice cream

9,50 €



#### **Käse Variation**

Weintrauben | Feigensenf

12,70 €

Cheese variation

grapes | fig mustard

***Unsere Empfehlung zu Ihrem Dessert und Ihrer Käse Variation:***  
*our recommendation with your dessert and cheese:*

Riesling Auslese, Weingut George Breuer - 5 cl / 6,50 Euro

Portwein Ruby Reserve, Bodega Quevedo - 5 cl / 5,50 Euro