

SALATE & VORSPEISEN* SALAD & STARTERS

Salat Seasons

bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Croûtons, Grana Padano und Balsamicodressing (VE)	kl. 6,50 € gr.11,00 €
Colorful lettuce with tomato, cucumber, croutons, grana padano and balsamic dressing (VE)	
mit gebratenen Pfifferlingen und Champignons	9,00 €
with fried chanterelles and mushrooms	
mit Tandoori-Hähnchenspießen	9,00 €
with tandoori chicken skewers	
mit 180g gebratenem Lachsfilet	11,50 €
with 180g fried salmon fillet	
„Fattusch“ Libanesischer Brotsalat mit knackigem Gemüse dazu Hummus und Fladenbrot	12,00 €
"Fattusch" lebanese bread salad with crunchy vegetables with hummus and flatbread	
Sommerlicher Wassermelonen Salat mit griechischem Feta, Minze und Zitrusdressing	12,50 €
summer watermelon salad with greek feta, mint and citrus dressing	
Klassischer „Caesar Salad“ mit Knoblauch Croûtons, Kirschtomaten und gebackenen Kapern	kl. 7,50 € gr.14,00 €
classic cesar salad with garlic croutons, cherry tomatoes and baked capers	
Rindercarpaccio mit Sauce Rouille, Rucola, Grana Padano und gerösteten Pinienkernen	17,00 €
beef carpaccio with rouille sauce, rocket, grana padano and roasted pine nuts	
Mediterrane Antipastivariation mit Burrata, Serranoschinken, Antipastigemüse, Hummus, Limonen-Aioli & Sauce Rouille	18,50 €
mediterranean antipasti variation with burrata, serrano Ham, antipasti vegetables, hummus, lime aioli & sauce rouille	

(VE) Vegetarisch

SUPPEN * SOUPS

- Cappuccino von der Tomatenconsommé mit Mozzarellaschaum und confierten Tomaten** 10,00 €
cappuccino of the tomato consommé with mozzarella foam and confit tomatoes
- Grüne Erbsenschaumsuppe mit Minze sowie einem Tandoori-Hähnchenspieß** 11,00 €
green pea foam soup with mint and a tandoori chicken skewer

VEGETARISCHE GERICHTE * VEGETARIAN DISHES

- Asiatische-Bulgur Frikadellen mit Kokos-Curry-Sauce, Zuckerschoten-Möhren-Gemüse und Basmatireis (VEGAN)** 17,00 €
asian vegan bulgur meatballs with coconut curry sauce, sugar snap pea carrot vegetables and basmati rice (VEGAN)
- Frische Pfifferlinge á la Creme mit hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat (VE)** 17,50 €
Fresh chanterelles á la crème with homemade butter spaetzle and small salad (VE)

FLAMMKUCHEN * TARTES

- „Elsass“**
mit Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln 14,50 €
with bacon, onions and spring onions
- „Veggie“**
mit Antipastigemüse, Zwiebeln, Grana Padano, Basilikum-Pesto und Pinienkernen (VE) 16,00 €
with antipasti vegetables, onions, Grana Padano, basil pesto and pine nuts (VE)
- „Serrano“**
mit Serranoschinken, Zwiebeln, Tomaten, Rucola und Grana Padano 17,50 €
with serrano ham, onions, tomatoes, rocket and grana padano

FISCH * FISH

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel und Zwiebel, dazu Bratkartoffeln und Rote-Bete-Pickles	19,50 €
matjes fillet "housewife style" with apple and onion, with fried potatoes and beetroot pickles	
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Buttersauce, Zuckerschoten-Möhren-Gemüse und Polenta-Schnitte	28,00 €
fried salmon fillet with lemon butter sauce, sugar snap pea and polenta slices	

HAUPTGERICHTE * MAIN COURSES

Cheeseburger vom bayrischen Jungrind mit Bergkäse, Bacon, Zwiebel Chutney, Pommes Frites und Trüffelmayo	18,50 €
cheeseburger of bavarian young beef with mountain cheese, bacon, onion chutney, French fries and truffle mayo	
Wiener Kalbsrückenschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeer-Chutney und einem Salatbouquet	24,00 €
viennese veal saddle schnitzel with fried potatoes, cranberry chutney and a salad bouquet	
Kotelett vom Duroc-Schwein in Sesam-Kräuterpanade mit Balsamicojus, Rahmkohlrabi und Topinambur-Rösti	27,00 €
chop of Duroc pig in sesame herb panade with balsamic jus, cream kohlrabi and Jerusalem artichoke rösti	
Rumpsteak „Surf and Turf“ mit Garnelen & gegrillter Ananas, Süßkartoffel-Pommes, Chimichurri und Limonen-Aioli	34,00 €
rump steak "surf and turf" with prawns & grilled pineapple, sweet potato fries, chimichurri and lime aioli	

DESSERT

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta mit Ananas-Mango-Sorbet und Himbeercoulis	10,00 €
chocolate coconut panna cotta with pineapple mango sorbet and raspberry coulis	
Warmer Rosmarin-Kirsch-Crumble mit Tonkabohnen-Eis	11,00 €
warm rosemary-cherry crumble with tonka bean ice cream	

EISBECHER

„Erdbeerbecher“ mit frischen Erdbeeren, Vanille-& Erdbeereis und Sahne with fresh strawberries, vanilla & strawberry ice cream and cream	10,00 €
„Heiße Liebe“ Warme Kirschen mit Vanilleeis und Sahne warm cherries with vanilla ice cream and cream	9,00 €
„Schwedenbecher“ Vanille-& Schokoladeneis, Apfelkompott, Eierlikör, Sahne und Schokoladenstreusel vanilla & chocolate ice cream, apple compote, eggnog, cream and chocolate crumble	11,00 €
„Coup Danmark“ Vanille-Eis mit warmer Schokoladensauce und Sahne vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream	9,00 €
„Eiskaffee“ 1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee und Sahne vanilla ice cream with coffee and cream	8,00 €
Kugel Eis nach Tagesangebot scoop of ice cream	2,50 €
Schlagsahne whipped cream	2,00 €