

KLEINE KARTE

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 Tandoori-Hähnchenspießen 9,00 €
with tandoori chicken skewers

mit 180g gebratenem Lachsfilet 11,50 €
with 180g fried salmon fillet

Sommerlicher Wassermelonen Salat mit griechischem Feta, 12,50 €
Minze und Zitrusdressing
summer watermelon salad with greek feta,
mint and citrus dressing

Klassischer „Caesar Salad“ mit Knoblauch Croûtons, kl. 7,50 €
Kirschtomaten und gebackenen Kapern gr.14,00 €
classic cesar salad with garlic croutons,
cherry tomatoes and baked capers

Rindercarpaccio mit Sauce Rouille, Rucola, Grana Padano 17,00 €
und gerösteten Pinienkernen
beef carpaccio with rouille sauce, rocket, grana padano
and roasted pine nuts

SUPPEN SOUPS

Grüne Erbsenschaumsuppe mit Minze sowie 11,00 €
einem Tandoori-Hähnchenspieß
green pea foam soup with mint
and a tandoori chicken skewer

VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

Frische Pfifferlinge á la Creme 17,50 €
mit hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat (VE)
fresh chanterelles á la crème with homemade butter spaetzle
and small salad (VE)

(VE) Vegetarisch

FLAMMKUCHEN TARTES

„Elsass“
mit Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln 14,50 €
with bacon, onions and spring onions

„Veggie“
mit Antipasti Gemüse, Zwiebeln, Grana Padano, 16,00 €
Basilikum Pesto und Pinienkernen (VE)
with antipasti vegetables, onions, Grana Padano,
basil pesto and pine nuts (VE)

„Serrano“
mit Serranoschinken, Zwiebeln, Tomaten, Rucola 17,50 €
und Grana Padano
with serrano ham, onions, tomatoes, rocket
and grana padano

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel und Zwiebel, 19,50 €
dazu Bratkartoffeln und Rote-Bete-Pickles
matjes fillet "housewife style" with apple and onion,
with fried potatoes and beetroot pickles

Cheeseburger vom bayrischen Jungrind mit Bergkäse, 18,50 €
Bacon, Zwiebel Chutney, Pommes Frites und Trüffelmayo
cheeseburger of bavarian young beef with
mountain cheese,bacon, onion chutney,
French fries and truffle mayo

Wiener Kalbsrückenschnitzel mit Bratkartoffeln, 24,00 €
Preiselbeer-Chutney und einem Salatbouquet
viennese veal saddle schnitzel with fried potatoes,
cranberry chutney and a salad bouquet

DESSERT

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta mit 10,00 €
Ananas-Mango-Sorbet und Himbeercoulis
chocolate coconut panna cotta with pineapple mango
sorbetand raspberry coulis

Warmer Rosmarin-Kirsch-Crumble mit Tonkabohnen-Eis 11,00 €
warm rosemary-cherry crumble with tonka bean ice cream

(VE) Vegetarisch