

Empfehlungen des Küchenchefs



Vorspeise

Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe ⁵	7,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{5, A, G}	7,50
Rote Beete-Carpaccio mit - gegrillten Gambas ^{A, C, J}	14,50
- gebackenem Schafskäse	14,50
Feldsalat mit gebratener Kalbsleber ^{5, J}	19,50
Caesar's Salad mit Pute ^{5, A, C, D, G,}	15,50
- ohne Pute	11,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen und hausgemachtem Frenchdressing ^{5, C, J} kleine Portion	15,50 11,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat- Füllung in Salbei-Butter ^{5, A, G}	Vorspeise 13,50 Hauptspeise 18,50
Asia-Wokgemüse mit Hähnchenbrust und Basmatireis ^{5, C}	20,50
Kräuterhackbraten mit Champignon-Pfefferrahm-Sauce, Röstkartoffeln und Salat ^{A, C, G}	20,50
Rinderroulade mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{5, G, J}	21,50
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat ^{5, G, J}	32,50
Kabeljau-Loins mit Meerrettich-Sahnesauce, Blattspinat und Rsoleekartoffeln ^{C, D}	29,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^{A, C}	12,50
Marillenknödel auf Vanillesauce ^{A, C}	10,50

Inhaltsstoffe Speisen:

1-Farbstoff • 2-Konservierungsstoff • 3-Antioxidationsmittel • 4-geschwe-
felt • 5-Geschmacksverstärker • 6-geschwärzt • 7-Phosphat • 8-Süßungs-
mittel

À la Carte

Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling abgeschmeckt ^{5, G}	7,50
-----------------------------------------------------------------------------	------

Vorspeisen

Junger Ziegenkäse mit Karamellsauce und Baguette ^{A, G}	10,50
Gegrillte Gambas in Olivenöl und frischen Kräutern ^B	11,50
als Hauptspeise	17,50

Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan ^{A, G}	13,50
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen auf fruchtiger Tomatensauce ^{5, A, B}	18,50
Walliser Geschnätzeltos vom zarten Truthahnbrustfilet, mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, dazu Butterspätzle und Blattsalate ^{5, A, C, G}	19,50
Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und Blattsalate ^{5, A, G}	23,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat ^{A, C}	18,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten ^{A, C, G}	6,50
Crema Catalana ^{C, G}	6,50
Variationen von Käse ^G	14,50

Allergene:

A-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder
Hybridstämme davon) • B-Krebstiere • C-Eier • D-Fische • E-Erdnüsse •
F-Sojabohnen • G-Milch, Butter, Laktose • H-Schalenfrüchte (Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse) • I-Sellerie • J-Senf • K-Sesamsamen
• L-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l) • M-Lupinen • N-
Weichtiere