



# SPEISEKARTE



# ZUSATZSTOFFE

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 Konservierungsmittel                                | A Getreideprodukt (glutenhaltig) |
| 2 Farbstoff   | B Fisch                          |
| 3 Antioxidationsmittel                                | C Krebstiere                     |
| 4 Süßungsmittel Saccharin                             | D Schwefeldioxyde und Sulfite    |
| 5 Süßungsmittel Cyclamat                              | E Sellerie                       |
| 6 Süßungsmittel Aspartam, enth.<br>Phenylalaninquelle | F Milch und Laktose              |
| 7 Süßungsmittel Acesulfam                             | G Sesamsamen                     |
| 8 Phosphate   | H Nüsse                          |
| 9 geschwefelt   | I Eier                           |
| 10 chininhaltig                                       | J Lupinen                        |
| 11 coffeinhaltig                                      | K Senf                           |
| 12 Geschmacksverstärker                               | L Soja                           |
| 13 geschwärzt   | M Weichtiere                     |
| 14 gewachst   |                                  |
| 15 genetisch verändert                                |                                  |



# VORSPEISEN

## Flammkuchen aus unserem Steinofen mit

Speck und Zwiebeln 12,50 €  
Birne und Ziegenkäse 13,50 €

**Curry-Zitronengrassuppe** 8,00 €  
mit Garnelenspieß und Koriander  
(E, H)

**Carpaccio vom Rind** 14,90 €  
mit Parmesan und marinierten Salatspitzen  
(F, H, K)

**Bruschetta** 9,50 €  
vier Scheiben geröstetes Steinofenbaguette mit marinierten  
Kirschtomaten, Parmesan und Rucolaspitzen  
(A, F)

**Salatvariation** 8,50 €  
mit Rhabarber-Balsamicodressing, Heidelbeeren, Croûtons und  
Parmesan

(A, K)  
+ gebratene Hähnchenbrust 6,00 €  
+ gebratene Champignons 5,00 €  
+ gebratene Garnelen 7,50 €

**Gratinierter Ziegenkäse** 14,00 €  
mit glasierten Aprikosen auf Wildkräutersalat  
(F, K)

**Tomatencarpaccio** 11,90 €  
mit gezupftem Mozzarella und mariniertem Rucola  
(A, F, H)

**Würzfleisch** 7,50 €  
vom Geflügel mit Steinofenbaguette  
(A, F, H)

**Vorspeisenplatte** 18,50 €  
mit gebratenem Gemüse, drei Garnelen, Balsamico-  
Champignons, Serranoschinken, getrockneten Tomaten, Oliven,  
geflämmten Ziegenkäse, Frischkäseaufstrich und  
Steinofenbaguette  
(A,B,F,C)



# ZWISCHENGERICHTE

<b>Geschmorte Spitzpaprika</b> mit gebratenem Pulpo, Zitronenconfit und Steinofenbaguette (A, M, E)	<b>15,50 €</b>
<b>Gebratene Garnelen</b> in der Tonschale serviert, mit Knoblauch und Steinofenbaguette (A, C, E)	<b>16,90 €</b>

# HAUPTGERICHTE

<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> mit Süßkartoffelpommes, Beilagensalat und Trüffelmayonnaise (A, F, G, I)	<b>18,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren (A, B, F, I)	<b>23,50 €</b>
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> mit Vanillekarotten und Kartoffel-Dijon-Senf-Stampf (A,E,F,E)	<b>24,50 €</b>
<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Kartoffelstampf und gebräunten Zwiebeln (A, F, E)	<b>17,90 €</b>
<b>Pfifferlingsrisotto</b> mit Parmesan und mariniertem Rucola + gebratenes Lachsforellenfilet + gegrillte Hähnchenbrust + gebratener Tofu (B, F, E)	<b>16,50 €</b> <b>6,50 €</b> <b>6,00 €</b> <b>5,50 €</b>
<b>Saltimbocca vom Hechtfilet</b> mit Ratatouille-Gemüse und Spinat-Ricotta-Ravioli (A, B, F, I)	<b>18,90 €</b>



<b>Pastapfanne</b> mit getrockneten Tomaten, Pfannengemüse, Parmesan und Rucola (A, F, H)	<b>14,50 €</b>
<b>Geschwenkte Spaghetti</b> mit gebratenen Garnelen, Petersilienöl, Parmesan und Rucola (A, C, E, F)	<b>19,50 €</b>
<b>Süßkartoffel-Masala</b> mit gelben Linsen, Kokosmilch und gerösteten Cashewkernen, Blumenkohl und Karotten (vegan) (E, H, L)	<b>14,50 €</b>
+ gebratene Hähnchenbrust	<b>6,00 €</b>
+ gebratener Tofu	<b>5,50 €</b>
<b>Gegrillte Aubergine</b> mit geschwenktem Gemüse, Gremolata und Steinofenbaguette (vegan) (A, E, H)	<b>14,50 €</b>

## KINDERGERICHTE

<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> mit Pommes und Salatbeilage (A, F, I)	<b>7,50 €</b>
<b>Nudeln</b> mit Tomatensoße und Käse (A, E, F)	<b>5,50 €</b>



# DESSERT

<b>Kaiserschmarren</b> mit Vanilleeis und Preiselbeeren (A, F, I) + Eierlikör	8,50 €  2,00 €
<b>Schokoladenküchlein</b> mit Beerensorbet und Feigen (A, F, H, I)	7,50 €
<b>Drei Kugeln gemischtes Eis</b> Schokolade, Erdbeer, Vanille mit Sahne dekoriert (F, A) + Eierlikör	6,50 €  2,00 €
<b>Crème Brûlée von weißer Schokolade</b> (F, I)	6,50 €
<b>Affogato</b> Vanilleeis mit Espresso (F, 11)	4,50 €
<b>Unsere handgefertigten Pralinen</b> mit Eierlikör und Brombeer-Gin gefüllt (F, I, L)	2,00 € je Stück
<i>Passend zu unseren Weinen empfehlen wir:</i>	
<b>Getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan und Steinofenbaguette</b> (A, F, E)	4,50 €

