

Suppe			Euro
Weißer Zucchini-Pastinakensuppe ²¹	klein	4,50	8
White zucchini/parsnip soup			
Kürbis-Orangen-Ingwersuppe / Garnelen ⁹	klein	5	9
Pumpkin / orange / ginger soup / prawns			

Feines			Euro
Roggenbrot Avocado Spiegeleier / Pesto / Mozzarella / Sesam / Kerne / Kräuter ^{2,8,12,15,23}			13
Rye bread avocado fried egg / Pesto / sesame / mozzarella / cores / herbs			
Lauwarmes Serviettenknödel-Carpaccio / Sautierte Pilze / Kräuterdressing ^{8,12}			14
Warm serviette dumpling carpaccio / sautéed mushrooms / herb dressing			
Falafel / Tahini / Hummus / Matbucha ^{1,23}			14
Falafel / tahini / hummus / matbucha			
Rindercarpaccio / Rucola / Parmesan / Trüffelöl ^{1,12}			14,50
Beef carpaccio / rocket salad / parmesan / truffle oil			
Rote Beete Carpaccio / Baby Spinat / gratinierter Ziegenkäse / Cranberydressing ^{21,12,a,h}			15
Beetroot carpaccio / baby spinach / gratinated goat cheese / cranberry dressing			

Salate			Euro
Wildkräuter Salat / Orangen-Kräuterdressing			11,50
Wild-herb-salat / orange-wild-herb-dressing			
Asiatischer Salat / Chinakohl / Limetten-Soja-Sesamdressing ^{11,23,k,o}			12
Asian salad / chinese cabbage / lime-soy-sesamedressing			
Feldsalat / gebratenen Speck / Zwiebel / Kartoffeldressing			15
Lamb's lettuce / bacon / onions / potato-dressing			
Mariniertes Zucchini Carpaccio / Burrata / Baby Spinat / Rucola ¹²			15
Marinated zucchini carpaccio / burrata / baby spinach / rocket salad			
Quinoasalat / Mariniertes Gemüse / Avocadospalten / Tomatensalsa / Zitronen-Sesamdressing ^{23,24,25,a,k}			15
Quinoa salad/marinated vegetables/avocado/lemon-sesame dressing			

Wahlweise für alle Speisen can be added to all the dishes		
Gegrillter Hähnchenbrust	grilled chicken breast	4
Geräucherte Entenbrustscheiben	smoked duck breast slices	4,50
Gebratenen Garnelen	grilled shrimp	4,50
Gebratenem Ziegenkäse mit glasierten Walnüssen ¹⁵	goat cheese with walnuts	4,50

Focaccia			Euro
Focacciabrot / Frischkäse / Rucola / Pesto / halbtrocknete Tomaten ^{1,12,25}			8
Focaccia / cream cheese / rocket / pesto / semi-dried tomatoes			
	mit Serrano-Schinken ^{b,c,d} 3.50 / geräuchertem Lachs ^{9,a} 4		
with Serrano ham 3.50 / smoked salmon 4			
Focacciabrot / gegrillte Auberginen / Ziegenkäse / Pesto / halbtrocknete Tomaten ^{1,12,15,25,h}			11
Focaccia / eggplant / goat cheese / pesto / semi-dried tomatoes			

Burgervariationen Euro

Focaccia-Hamburger mit 200g Rind / Bacon / Röstzwiebeln / Schmelzkäse / Salatbouquet ^{1,8,12,22,24,25}	14,50
Focaccia hamburger with 6.5oz beef/bacon / fried onions / melted cheese / salad bouquet	
„Italienischer Burger“ mit 200g Rind / Rucola / Pesto / Parmesan / geschmorte Kräuterkartoffeln / Salatbouquet ^{1,8,12,15,22,24}	15,50
"Italian Burger" with 6.5oz beef / rocket / pesto / parmesan / herb roasted potatoes / salad bouquet	

Pasta & Fleisch Euro

Dinkel-Spaghetti / Schafskäse Tomatensauce ^{5,24,25}	14
Spelt Spaghetti / tomato feta sauce	
Safran Risotto / Grüner Spargel / gegrillte Tomaten ^{12,24,25}	14,50
Saffron Risotto / green asparagus / grilled tomato	
Linguini in Trüffelbutter / Cherry Tomaten / Rucola / Parmesan ^{1,8,12,21,25}	15,50
Linguini / truffl butter / cherry tomato / rocket-salat / parmesan	
Hausgemachte Rinderrouladen / Serviettenknödel / Rotweinjus ^{8,12,22,24}	16,50
Homemade beef roulade / serviette dumplings / red wine sauce	
Frische Tagliatelle / Garnelen / Rucola / Cherrytomaten / Parmesan-Weißweinsauce ^{1,8,12,21,22,24,25,26}	18
Fresh tagliatelle / shrimps / arugula / cherry tomatoes / white wine parmesan sauce	
Orientalisches Kalbsragout / Wildreis / Stangensellerie / Weiße Riesen Bohnen ^{21,24}	18
Oriental veal ragout / wild rice / clery / white giant beans	

Beilagen oder Kleines Euro

Kleine Salatvariation	5,50
Small mixed salad	
Geschmorte Kräuterkartoffeln/Kräuterquark ¹²	6
Herb roasted potatoes / sour cream	
2 Sorten Kalamata Oliven / Brot ^{1,f}	6,50
Two types of Kalamata olives / bread	

Weinbegleiter Euro

Antipasti Platte	
Gegrilltes Gemüse / Milano Salami / Serrano Schinken / Oliven / hausgemachte Schafskäsepaste / Ziegenkäse ^{1,12,k}	18
Antipasti Plate / grilled vegetables / Italian salami / Serrano ham / olives / homemade feta paste / goat cheese	
Wahlweise nur mit Variationen von Käse statt Fleisch (Chaumes / Munster / Ermitage / Saint Albray) ^{1,12}	
4 Stk. Bruschetta / Tomaten / Olivenöl / Knoblauch / Basilikum ^{12,15,25}	10
4 pieces of Bruschetta / tomatoes / olive oil / garlic / basil	
2 Stk Avocado-Lachstatar / Crostini ^{1,9,12}	12
2 pieces of avocado-salmon tartar / crostini	

Dessert	Euro
Schokoladensoufflé / Cranberry-Kirsch Kompott / Vanilleeis ^{1,8,12,13} Chocolatesoufflé with cranberry-cherry compote and vanilla ice cream	9
Kaiserschmarrn / glasierte Äpfel / zur Auswahl Apfelmus oder Quitten Kompott ^{8,24,k} Kaiserschmarrn / glazed apples / applepuree or quince compote can be added	9

Liebe Gäste,

sollten Sie Wünsche, Anregungen, Allergien oder Unverträglichkeiten haben, zögern Sie bitte nicht, uns diese mitzuteilen.

Laut Gesetzgeber sind wir verpflichtet, Allergene (1. – 26.) und die von uns verwendeten Zusatzstoffe (a. – o.) zu benennen. Wir versichern unseren Gästen, dass bei der Zubereitung unserer Speisen und Getränke gänzlich auf Zusatzstoffe verzichtet wird, soweit diese nicht schon im Ausgangsprodukt enthalten sind. Sollten Sie Allergiker sein oder ist Ihnen eine Unverträglichkeit bekannt, empfehlen wir Ihnen die vorherige Absprache mit unseren Mitarbeitern.

Allergene

1. Weizen	14. Haselnüsse
2. Roggen	15. Walnüsse
3. Gerste	16. Kaschunüsse
4. Hafer	17. Pecannüsse
5. Dinkel	18. Paranüsse
6. Kamut	19. Pistazien
7. Krebstiere	20. Macadamia bzw. Queenslandnüsse
8. Eier	21. Sellerie
9. Fische	22. Senf
10. Erdnüsse	23. Sesamsamen
11. Sojabohnen	24. Schwefeldioxid und Sulphite
12. Milch	25. Lupinen
13. Mandeln	26. Weichtiere

Zusatzstoffe

a. mit Farbstoff
b. mit Konservierungsstoff
c. mit Antioxidationsmittel
d. mit Geschmacksverstärker
e. geschwefelt
f. geschwärzt
g. mit Phosphat
h. mit Milcheiweiß
i. koffeinhaltig
j. Chinin haltig
k. mit Süßungsmittel
l. enthält eine Phenylalaninquelle
m. gewachst
n. mit Taurin
o. Pflanzenöl aus gv-Soja

Empfehlungen

Schaumwein & Champagner

Vivency – Cremant de Loire Brut Rosé 0,1l 5,90 Euro 0,75l Flasche 35,00 Euro
Bouvet-Ladubay, Saumur, Loire, Frankreich²⁴

Die Cremant-Manufaktur Bouvet-Ladubay erfährt in der Fachwelt höchste Anerkennung. Unzählige Prämierungen erhalten die Cuvées alljährlich auf vielen Wettbewerben. Dieser traumhaft fruchtige und finessenreiche Rosé-Sekt ist ein sortenreiner Cabernet Franc und wird in der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Er besticht durch ein reiches Bouquet nach reifen roten Früchten und eine feine Perlage.

Louis Roederer Premier Champagner, Brut²⁴ 0,1l 14,50 Euro 0,75l Flasche 79,00 Euro

Dieser Spitzenchampagner wird aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay gewonnen und lagert bis zu vier Jahre auf der Hefe. Zusätzlich gewinnt er durch den Verschnitt mit älteren, in Eichenfässern gelagerten Reserveweinen zarte Vanille-Nuancen. Er fasziniert durch seinen zarten Duft nach Pfirsich, Apfel, Grapefruit und frischen Brioche. Seine wirklich feine Perlung, die lebendige Säure und die schmeichelnde Struktur begeistern den Genießer