

## VORSPEISEN

Vitello tonnato

14€

\*\*\*

Caesar Salad

mit Hähnchenbruststreifen 14€

mit Garnelen 16€

\*\*\*

Anti Pasti Teller

Getrocknete Tomaten / Oliven / Rucolasalat & Parmesan  
Italienische Salami / mediterranes Gemüse

16€

\*\*\*

Blattsalat / Balsamicodressing / Filetstreifen

16€

## SUPPEN

Süppchen von der Strauchtomate

8€

\*\*\*

Tafelspitzbouillon

7€



## PASTA / VEGETARISCH

Unser „Dauerbrenner“ – Scharfe Knoblauchspaghettini / Scampi

16€

\*\*\*

Tagliatelle / Birne / grüne Bohnen / Zitronengrasöl / Filetscheiben

20€

\*\*\*

Pasta / Gorgonzolasahne

18€

## FISCH

Kabeljau-Loins auf Champagnerkraut / Nusskartoffeln

24€

\*\*\*

Martins Scampipfanne

28€

\*\*\*

Saiblingsfilet / Lauchgemüse / Kartoffelküchlein

26€



## UNSERE STEAKAUSWAHL

Angus-Filet	34€
Angus-Rumpsteak	28€
Rib-Eye-Steak	32€

Zu allen Steaks reichen wir zur Wahl:

Mediterranes Gemüse

BBQ-Soße

Café de Paris

Kräuterbutter

Süßkartoffel-Pommes

Backkartoffel mit Kräuterschmand



## HAUPTGERICHTE

Herborner Krüstchen / Spiegelei / Salat / Bratkartoffeln

17€

\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Jungschwein

Preiselbeeren / Salat / Röstkartoffeln

18€

\*\*\*

Scharfes Poulardencurry / Früchte / Reis

21€

\*\*\*

Lammcarée aus dem Ofen / Kräuterbutter / Rosmarinkartoffeln

28€

\*\*\*

*....Lassen Sie sich von uns überraschen...*

**- 5 Gänge Menü ab 2 Personen -**

Pro Person 59€

Ink. korrespondierender Weine pro Person 79€

\*\*\*

## DESSERT

Mousse von dunkler Schokolade

9€

\*\*\*

Tagessorbet / Champagner

11€

\*\*\*

Parfait / Fruchtmark / Früchte

10€

\*\*\*

Käseauswahl / Feigensenf / Baguette

14€

\*\*\*

\*\*\*\*\*

*Sehr geehrte Gäste,  
alle unsere Gerichte enthalten Allergene.  
Bitte informieren Sie unser Fachpersonal vor Ihrer Bestellung über  
mögliche  
Unverträglichkeiten oder Allergien.*

\*\*\*\*\*