
SAISONALE ANGEBOTE / SEASONAL OFFERS

VORSPEISE / STARTERS

ROTE LINSENSUPPE 11 €
RED LENTIL SOUP
Kapoor's Curry, Kokosmilch, Bockshornklee
Cashew-Kerne und Koriander
Kapoor's curry, coconut milk, fenuegreek
cashews and coriander

SURF AND TURF 34 €
SURF AND TURF
Tournedos vom Rinderfilet und Riesen-Garnelen
Café de Paris Butter, Wilder Brokkoli-Peperonata
und Röstkartoffeln
Tournedos of beef and king prawns
Café de Paris butter, wild broccoli-peperonata
and roasted potatoes

SUPPE / SOUP

ATLANTIC HUMMERSUPPE 23 €
LOBSTER BISQUE ATLANTIC
Garnele, Zuckerschoten, Daikonkresse und Petersilienöl
Prawn, snow peas, "Daikon" cress and parsley oil

PASTA AL SALMONE 26 €
PASTA AL SALMONE
Lachswürfel in Safransauce
Blattspinat, Parmesan und Fenchelsalat
Salmon cubes in saffron sauce, leaf spinach
Parmesan cheese, fennel salad

HAUPTGAENGE / MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL 29 €
VEAL ESCALOPE VIENNA STYLE
In geklärter Butter gebraten, Preiselbeeren
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone
Fried in clarified butter, lukewarm
potatoe-cucumber salad, lemon, cranberries

DESSERT/ DESSERT

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE 13 €
VARIATION OF VALRHONA CHOCOLATE
Mousse au Chocolat, Crumble, Brownie und Eiscreme
Mousse au Chcolat, crumble, brownie and ice cream

Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.
Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und
unterliegen einer Anpassung bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.
For allergen and food additive declaration please ask for our special menu. All stated prices are in
Euro including VAT, VAT changes are subject to the tax office.
