

## VORSPEISEN

### Italienische Burrata

an Feldsalat mit Tomaten-Balsamicodressing  
und Weißbrotchips  
(\*A,D,H,I)

EUR 11,50

### Tomaten-Kichererbsen Salat

auf Zuchinirösti und Koriander-Joghurdip  
(\*A,I,K)

EUR 11,50

### Gebackener Fetakäse

auf Rote Beetecarpaccio, gerösteten Pinienkernen und Kräutermayonaise  
(\*A,D,E,I,K)

EUR 12,50

### Terrine vom Kaninchen mit Artischocken

an Antipastigemüse und Pesto  
(\*D,E,H,I,K)

EUR 14,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

### Pikantes Curry von Belugalinsen

mit Mango, Süßkartoffel und Kokosmilch  
(\*B,D,H)

EUR 13,50

### Graupen-Fenchelrisotto mit Ingwer

und gegrillten Shii Takepilzen  
(\*A,E,I,K)

EUR 13,50

### Kresseknöpfe mit Kumquat-Tomatenragout

und gebratenen Sesamtofu  
(\*A,B,C,E,H,I,K)

EUR 13,50

## SUPPEN

### Kalbsboullion

mit Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen

(\*A,E,I,K)

EUR 5,50

### Safran-Karottensuppe

mit Pernod und gebratener Riesengarnele

(\*A,E,G,I)

EUR 7,50

## UNSERE KLASSIKER UND SPEZIALITÄTEN

### Maispouardenbrust

auf grünem Spargelragout mit cremiger Auberginenpolenta

(\*E,H,I)

EUR 19,00

Tranche vom rosa Schweinefilet im Aroma Sud  
mit Rübchen, Mini-Patissons und Kartoffelbaumkuchen

(\*A,E,H,I,K)

EUR 21,00

### Feuriges Rindsragout

mit Jalapeños, Sauerrahm und Gemüse Cous Cous

(\*A,D,E,H,I)

EUR 21,00

Marinierter Lammrücken auf Erbsen-Minzpüree

mit gegrillten Chicorée und Risoléekartoffeln

(\*A,E,H,I)

EUR 24,50

## UNSERE RINDERSTEAKS

gleichmäßig marmoriertes und abgehangenes  
Qualitätsfleisch aus Argentinien

Rib Eye Steak (220g)

EUR 28,00

Rumpsteak (200g)

EUR 29,00

Filetsteak (180g)

EUR 36,00

dazu servieren wir:

Kräuterbutter (\*D,E,I) oder  
Tomaten-Chilibutter (\*D,E,I) oder  
Pfeffersauce (\*A,D,E,I) oder  
Salsasauce (\*D) oder  
Remouladensauce (\*4,D,E,I,K) oder  
BBQ Bone Suckin Sauce (\*D)

und wahlweise 2 Beilagen:

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm (\*1)  
Kartoffelwedges  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck (\*3,4)  
Pommes Frites  
Baked Beans (\*D,E)  
Grillgemüse  
Speck-Bohnenbündchen (\*3,4)  
Kleiner bunter Salat (\*D,I,K)

(bestehend aus bunten Blattsalaten, Karottenstreifen, Tomaten, Paprika, Gurken und Hausdressing)

## AUS FLUSS UND MEER

### Gegrilltes Doradenfilet

auf Chinakohl mit Limettenschaum und Rosinenreis

(\*A,E,F,I,K,M)

EUR 19,50

### Garnelen und Seeteufel im Speckmantel

auf Gemüsenudeln mit Rote Bete Sauce

(\*3,4,A,E,G,H,I,M)

EUR 22,00

## EIS UND DESSERT

Eine Kugel Eis 1,60 €

(\*H,I,K)

Crème Vanilla

Chocolat Chips

Ciocolata Stracciatella

Maple Walnuts

Strawberry

Amarena Cream

Espresso Krokant

oder eine Portion Schlagsahne 1,00 €

Eisbecher mit Saisonfrüchten,

3 Kugeln Eis nach Wahl und Schlagrahm

(\*H,I,K)

EUR 5,50

Schwedeneisbecher

mit Apfelmus, Eierlikör, Schlagrahm,

und Vanilleeis

(\*H,I,K)

EUR 6,50

**Tranchen von Panna Cotta und Pfirsich  
an einer Beerengrütze mit Mini Muffin**  
(\*A,C,H,I,K)

EUR 8,50

**Kaiserschmarrn**  
mit Apfelmus, Vanillesauce und Walnusseis  
(\*A,C,H,I,K)

EUR 8,50

**Warmes Pfirsich-Lavendelküchlein**  
mit Kirschen und Lemon-Cheesecake-Eis  
(\*A,C,H,I,K)

EUR 8,50

Gern servieren wir Ihnen bei Unverträglichkeiten oder Präferenzen andere Speisekomponenten.  
Bitte fragen Sie unseren Service.

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe sind in Klammern unterhalb der Speisen angegeben.

- \*1 Geschmacksverstärker
- \*2 Süßungsmittel
- \*3 Konservierungsmittel
- \*4 Antioxidationsmittel
- \*5 Farbstoffe
- \*A mit Gluten und Weizen
- \*B mit Soja
- \*C mit Sesam
- \*D mit Senf
- \*E mit Sellerie
- \*F mit Sulfid
- \*G mit Weich- und Krebstier
- \*H mit Erdnüssen und Schalenfrüchte
- \*I mit Milch und Laktose
- \*K mit Ei
- \*M mit Fisch