



Kleine Gerichte und Vorspeisen **starters**

3 Stück geröstete Knoblauch - Baguette 6,00

mit Tomatenwürfel und würzigem Emmentaler überbacken

Allergene: Weizen, Zusatzstoffe 1

3 slices of roasted garlic baguette

garnished with diced tomatoes and cheese au gratin

Kräuter - Quark als Dipp 4,50

mit Knoblauch und Gartenkräutern und frischem Landbrot

Allergene: Weizen, Milchprodukte / Zusatzstoffe 1

Curd cheese cream dip

seasoned with garlic and herbs served with cottage loaf

1 Scheibe Ziegenkäse auf Weißbrot, 6,00

im Grill leicht gratiniert mit Honig und Kräutern

Allergene: Weizen, Milchprodukte/Zusatzstoffe 1

One slice grilled goat cheese garnished with honey

served on white bread

3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8,70

oder

Räucherlachs 11,70

Allergene: Fisch/ Zusatzstoffe 1

3 fried potato patties served with apple pureé or smoked salmon

Antipasti mit Oliven, Tomaten, Lachs, Peperoni, Garnelen, Sardellen

⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘

Allergene: Fisch, Weichtiere / Zusatzstoffe 1/3/2

Plate of Antipasti (olives, sun dried tomatoes,
smoked salmon, shrimps, anchovies, ho peppers)

1-2 Personen 12,80

3-4 Personen 17,80

4-5 Personen 24,80



Suppen **starters, soup**

Klare Rindfleisch Suppe 6,80

mit Nudeln, kleines Gemüse und Markklößchen

Allergene: Sellerie, Weizen / Zusatzstoffe keine

Beef stock

with tiny noodles and bone marrow balls

Bretonische Fischsuppe 9,80

püriert mit geröstete Scheiben von Weißbrot,

Allergene: Sellerie, Krebstiere, Weichtiere, Milchprodukte / Zusatzstoffe 1

Fish soup served with roasted bread

Provenzalische Bouillabaisse 18,80

Allergene: Fisch, Krebstiere, Weichtiere / Zusatzstoffe 1

mit verschiedenen Fischstücke und Meeresfrüchten, Knoblauch,
Fenchel, Tomaten, getoastete Brotscheiben

⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘



Salate / salad

Gemischter Blattsalat 10,00

Beilagensalat 4,50

Allergene: Getreide, Senf, Soja, Sellerie / Zusatzstoffe 1,2

Salad Side dish salad

Hähnchenbrust gebraten auf Blattsalaten 15,80

Vorspeise 12,80

Allergene: Getreide, Senf, Soja, Sellerie / Zusatzstoffe 1,2

Grilled chicken breast served with salad

2 Ziegenkäse gratiniert auf Blattsalate 16,80

Vorspeise 13,80

Allergene: Getreide, Milch, Senf, Soja / Zusatzstoffe 1,2

Two slices of grilled goat cheeses served with salad

Streifen vom Rumpsteak auf Salaten 17,80

Vorspeise 14,80

Allergene: Getreide, Senf, Soja, Sellerie / Zusatzstoffe 1,2

Sliced grilled roast beef served with salad

5 Stück Black Tiger Garnelen 19,50 auf gemischtem Salat

⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘*⌘* ⌘* ⌘

Allergene: Getreide, Milch, Senf, Soja, / Zusatzstoffe 1,2



Regionales & Beliebtes / regional & popular

Kaltes Roastbeef 15,50

mit Bratkartoffeln, Tomaten, Remoulade

Allergene: Getreide, Eier, Senf, Soja, Sellerie/ Zusatzstoffe 1,2

Cold roast beef

served with pan roasted potatoes, tomatoes and remoulade

Gemüselasagne aus verschiedenen Gemüsen 15,00

mit einer leichten Käsesauce und Gartensalat

Klein 12,00

Allergene: Getreide, Milch, Eier, Senf, Soja Sellerie, /Zusatzstoffe 1,2

Vegetable lasagne with cheese sauce and salad

Kartoffel - Stippchen mit Speckrahmsauce 13,50

Klein 10,50

*auch vegetarisch; mit Käsesauce

Allergene: Getreide, Milch, Eier, Senf, Soja / Zusatzstoffe 1,3

Potato dumplings served with a bacon cream sauce

or with cheese sauce

Gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce, 15,50

dazu Sauerkraut - Klein 12,50

Allergene: Getreide, Milch, Eier, Senf, Soja, Zusatzstoffe 1,3

Filled potato dumplings served with a bacon cream sauce

and "Sauerkraut"

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern 14,50

und frischem Salat - Klein 11,50

Allergene: Getreide, Eier, Senf, Soja / Zusatzstoffe 1,2

Two fried eggs on top of pan roasted potatoes and salad

Gemüse Hähnchenpfanne leicht scharf 17,50

Klein 14,50

Allergene: Getreide, Sellerie / Zusatzstoffe keine

Various pan roasted vegetables and grilled chicken (hot)



Für Genießer / for gourmets



Black Tiger Garnelen - ohne Kopf und Schale

in Olivenöl und Knoblauch gebraten
(9 Stück) 23,50

Vorspeise (6 St.) 19,50

Allergene: Schalentiere / Zusatzstoffe 9

Black tiger shrimps – cleaned and ready to eat –
grilled with olive oil and garlic



5 Black Tiger mit Spaghetti 20,50

Vorspeise 3 Stück 17,50

Allergene: Schalentiere, Weizen / Zusatzstoffe 9

Spaghetti „Peperoncino“ combined with 5 black tiger
shrimps

Spaghetti - Peperoncino 12,00

mit Olivenöl, Knoblauch und geriebenem Grana Padano

Vorspeise 9,00

Allergene: Milchprodukte / Zusatzstoffe keine

Spaghetti – „Peperoncino“

seasoned with olive oil, garlic and grumbled Parmesan

⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘*

Trüffelravioli Mediterrane

Olivenöl, Tomate, Knoblauch

- 3 Jakobsmuscheln 19,50

oder

- 3 Black Tiger Garnelen 19,50

Allergene: Schalentiere / Zusatzstoffe 9

⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘* ⌘*

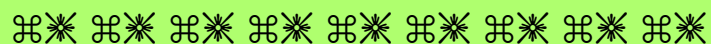


Das Besondere / the special

Tournedos vom Rinderfilet. 27,50

auf Rotwein-Jus

dazu kleine Kartoffelklöße, Rotkraut



Spanferkel - Koteletts mit Rosenkohl 17,50

und Bratkartoffeln - Klein 14,50

Allergene: Getreide, Sellerie / Zusatzstoffe 1,3

Suckling pig cutlet served with brussels sprouts and pan roasted potatoes

Kalbs - Kotelett 24,80

rosa gebraten mit Tomaten - Pilzragout und Bratkartoffeln

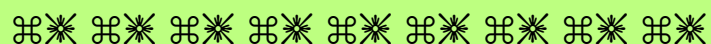
Allergene: Getreide in den Gewürzen, Sellerie Zusatzstoffe keine

Calf cutlet garnished with a tomato-mushroom ragout and pan roasted

Tatar vom Argentinischen Rind 21,80

angemacht mit Kapern und Frühlingszwiebeln

dazu gebratene Kartoffel - Puffer und Rote Bete



Neuseeland- Lammkrone 25,80 dazu geben wir

Bratkartoffeln, grüne Speckbohnen und Balsamico Jus -

Klein 22,80 New Zealand lamb chops served with pan roasted potatoes, green beans with bacon and a balsamico sauce.



Argentinisches Rumpsteak 23,00

mit Bohnen oder Salat

Allergene: Sellerie in den Gewürzen, Senf, Soja / Zusatzstoffe 1,2,3

Bratkartoffeln zusätzlich 4,50

Argentinian rump steak with beans or salad



additionally pan roasted potatoe

Dessert

♥ Warmes Schokoladentörtchen 10,80

mit flüssigem Kern dazu ein Espresso und selbst gemachtes Pistazien Eis (Ohne Zusatzstoffe),

Allergene: Milch, Getreide / Zusatzstoffe 1

Hot molten chocolate cupcake, homemade pistachio ice creme and a shot of espresso

♥ Creme brûlée 7,80

mit selbst gemachtem Himbeersorbet (Ohne Zusatzstoffe)

Allergene: Milch, Getreide, Sahne, Eier / Zusatzstoffe 1

Crème brûlée served with homemade raspberry sorbet

♥ Weltbesten Schokoladenpudding 6,80

aus 70 %Schokolade, dazu Kirschragout

Allergene: Milch / Zusatzstoffe keine

Worlds best chocolate pudding made of 70% dark chocolate served with a sour cherry-ragout and a little bit of whipped cream

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 6,80

Allergene: Milch

Two shots of espresso on top of a ball vanilla ice cream

Karamellierte Heidelbeeren mit etwas Chili 7,80

und 1 Kugel Vanilleeis

Allergene: Milch, Eier, Getreide / Zusatzstoffe keine

Caramelised blueberries refined with chili pepper served with one ball of vanilla ice cream

Unsere Eissorten

ice cream of your choice (vanilla/chocolate/strawberry)

Vanille / Erdbeere / Schokolade	1 Kugel	1,70
Himbeersorbet / Pistazien Eis (Eigene Herstellung)	1 Kugel	3,00
Schoko Sauce	Portion	2,00
Sahne	Portion	0,60



Nummerierung der Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Penylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert