

Speise- karte

Suppen / kleine Gerichte

Französische Zwiebelsuppe
geschmorte Zwiebeln in kräftiger Brühe /
Käsecroutons
aromatisch – stärkend - wärmend

EUR 7,80

Kürbis-Kokos-Süppchen
cremige Kürbissuppe mit einem Hauch
Kokos / Currynute / Crunch-Popcorn

EUR 8,20

Kleiner Salatteller
Brotchips / Hausdressing

EUR 5,90

Vegetarisch & Vegan



Knödel-Tris

Spinat-, Rote-Beete- & Bergkäse-
Semmelknödel in Butter geschwenkt /
Parmesansplitter / Wildkräuter-Topping
herhaft – delikat - ursprünglich

EUR 18,90



Gebratene Wok-Nudeln

zart gebratene Nudeln mit buntem Gemüse
Edamame / Lotuswurzel

EUR 16,20

Liebe Gäste, bezüglich Allergene & Nahrungsmittelunverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte jederzeit an unser Servicepersonal!

Speise- karte

Spezialitäten aus aller Welt

*Gefülltes Schnitzel „Cordon Bleu-Art“
zartes Schweineschnitzel mit Schinken
und Käse gefüllt, goldgelb ausgebacken
Kartoffelsalat / Beilagensalat
klassisch – traditionell - typisch*

EUR 22,90

Hot Beef Bowl

*Saftige Steakstreifen auf gedämpftem
Rundkornreis begleitet von feinen
Gemüsejulienné / Spinat / Chinakohl /
Spiegelei / Yakiniku-Sauce
würzig – sättigend - authentisch*

EUR 26,-

Argentinisches Rumpsteak

*aromatisches Steak vom Grill mit Butter-
gemüse / Pommes Frites / Kräuterbutter
zart – saftig - auf den Punkt*

EUR 31,40

Tonkatsu Salat-Bowl (Japan)

*paniertes Maishähnchen im Panko-Mantel
auf frischen Blattsalaten mit unserer
Sesam-Hausdressing / Tonkatsu-Sauce /
ogenfrisches Baguette
fernöstlich - ein Hauch Japan*

EUR 16,20

*Liebe Gäste, bezüglich Allergene & Nahrungsmittelunverträglichkeiten, wenden Sie
sich bitte jederzeit an unser Servicepersonal!*

Speise- karte

Heimische Bratenspezialitäten

*Knusprig gebratene ¼ Bauernente,
Beifußsauce, Rahmwirsing und Klöße*
EUR 24,50

*Geschmortes Rehgerasch (aus eigener Jagd)
Wacholderrahm, Preiselbeeren, Blaukraut
und Serviettenknödel*
EUR 23,50

*Rinderrahmbraten
Sahnesauce, Rahmwirsing und Klöße*
EUR 23,90

Desserts

Warmer Bombardino und Schokoeis
- verführerischer Kontrast aus heiß & kalt -
samlig-warmer Bombardino-Likör vereint
sich mit intensivem Schokoladeneis -
vollendet durch eine fluffige Cremehaube
EUR 6,90

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
Schokoladentraum mit zartschmelzendem
Kern und feinstem Vanilleeis
EUR 8,50

Tarte au Citron
- Leichtigkeit & Frische -
knuspriger Mürbteig trifft auf cremig-
säuerliche Zitronenfüllung
luftiger Quark / Zitronengel / Früchte /
Sorbet
EUR 9,80

*Liebe Gäste, bezüglich Allergene & Nahrungsmittelunverträglichkeiten, wenden Sie
sich bitte jederzeit an unser Servicepersonal!*