

Vorspeisen

Starters

Kopfsalatherz mit Burrata a|b|d|16 **15,00 €**

Burrata | Schnittlauchmayonnaise | Zwiebel | Croutons

Lettuce heart with burrata

Burrata | chive mayonnaise | onion | croutons

Hummus m|8|f|l8|d|h **14,50 €** VEGAN

Kichererbsen-Salat | Granatapfelkerne | veganer Minzjoghurt | Olivenöl

Hummus

chickpea salad | pomegranate seeds | vegan mint yogurt | olive oil

Tramezzini d|c|a **15,50 €**

Lachsrillette | Zitrone | Dill | Forellenkaviar

Tramezzini | salmon rilette | lemon | dill | trout caviar

Suppen

Soups

Selleriecremesuppe a|d|f|1 **12,00 €**

Croutons | Geräucherte Ente

Celery cream soup

croutons | smoked duck

Hummerbisque k|16|f|k|a **15,50 €**

Pochierte Meeresfrüchte | Salicorn | Safrangemüse

Lobster bisque

poached seafood | samphire | saffron vegetables

Hauptgerichte
Main Courses

Rinderbacke f|a|t6 29,50 €

Selleriepüree | Sellerie gebacken | Sellerie frittiert | geschmorte Schalotten | Jus
Braised beef cheek | celery purée | baked celery | fried celery | braised shallots | jus

Pasta all'ouvo a|b|d **Groß/large** 24,50 €

Spinatcreme | Salsiccia | Salzzitrone **Klein/small** 19,50 €

Pasta all'ouvo | spinach | salsiccia | salted lemon

Fisch des Tages c|a|d|k|f|t6|t 30,50 €

Grüner Spargel | Fregola Sarda | Flusskrebs | Chorizo Schaum | Dill
Fish of the day | green asparagus | fregola sarda | crayfish | chorizo foam | dill

Entrecôte 300gr. oder Rinderfilet 200gr. 39,00 € / 45,00 €

Fondantkartoffel | Ofengemüse | Café de Paris Butter
fondant potatoes | oven vegetables | Café de Paris butter

Auberginen-Steak d|a|f 25,50 €

Gnocchi | Vegetarische Jus | Gegrillter Romana | Feta | Schnittlauch
Eggplant steak | gnocchi | vegetarian jus | grilled romaine | feta | chives

Schnitzel „Wiener Art“ d|a 29,50 €

Kartoffel-Gurkensalat | Zitrone
Wiener pork schnitzel | potato-cucumber salad | lemon

Scaloppine vom Kalb a 30,50 €

Kirschtomatensugo | Fior di Latte | Röstkartoffeln
Veal scaloppine | cherry tomato sugo | fior di latte | roasted potatoes

Bei Änderung der Beilagen berechnen wir 1,50€ pro Gericht.

Changes to side dishes are charged with 1,50€ per dish.

Unser süßer Abschluss / our sweet ending

Crème Brûlée d a b	9,00 €
<i>Crème brûlée</i>	
Grießflammerie	13,00 €
Rhabarberkompott Vanillesauce	
<i>Semolina flummery rhubarb compote vanilla sauce</i>	
Baba au Rhum a b d	14,00 €
Kumquatkompott Joghurteis Wacholderbaiser	
<i>Baba au rhum kumquat compote yogurt ice cream juniper meringue</i>	

Heißgetränke / hot beverages

Espresso II	3,70 €
Espresso Macchiato II/a	3,90 €
Espresso doppio II	4,90 €
Cappuccino II	4,60 €
Tasse Kaffee / cup of coffee II/n	3,90 €
Milchkaffee / Cafe au lait II/a	4,90 €
Latte Macchiato II/a	4,90 €
Heiße Schokolade / hot chocolate a	4,80 €
Kännchen Tee / pot of tea II	5,00 €