

# VORSPEISEN

gelbe <b>PAPRIKASUPPE</b> <sup>D,E,K,I</sup> mit hausgemachtem Basilikumpesto und Croûtons	5,30
cremige <b>PASTINAKENCREMESUPPE</b> <sup>D,E</sup> mit Crème fraîche und Schnittlauch	5,30
fruchtiges <b>ROTE BEETE TATAR</b> <sup>D,E</sup> mit kleinem Salatbouquet, Frischkäse, Orange, schwarzem Sesam und gehackter Petersilie	7,50
feine <b>BURRATINA</b> <sup>D,E,G,L</sup> cremige Mozzarella mit weichem Frischkäsekern, mariniertem Rucolasalat, fruchtigen getrockneten Tomaten und Balsamicocreme	8,50
<b>BRUSCHETTA CLASSICO</b> <sup>D,I,K</sup> 2 Scheiben Ciabatta mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano und frischem Basilikum	6,50
kleiner <b>GEMISCHTER SALAT</b> <sup>E,I,L</sup> Variation von bunten Blattsalaten und Rohkost mit unserem Haus- Senfdressing und knusprigen Croûtons	6,50

# HAUPTGERICHTE

<b>TAPAS VARIADAS</b> unser „Highlight“ aus Spanien Spanische Spezialitäten serviert mit mariniertem Rucola	für 2 P.	<b>15,90</b> 29,90
zartes <b>ROASTBEEF</b> <sup>D,E,G</sup> , <b>sous vide gegart</b> , Rotweinjus mit Ragout vom grünen und weißen Spargel sowie Thymiankartoffeln		19,90
gebratenes <b>LACHSSTEAK</b> <sup>B,D,E</sup> auf Crema di Balsamico, serviert mit Guacamole, wilden Kartoffeln und einem Beilagensalat		16,50
<b>CRISPY CHICKEN SALAD</b> <sup>A,D,E,G,I</sup> bunte Blattsalate mit Rohkost, knusprig gebackenen Hähnchenbrustfilets, Mango-Würfeln, Croûtons, gehobeltem Parmesan und Mayonnaise-Dressing		14,50
französischer <b>GARTENSALAT</b> <sup>D,G,E,L</sup> bunte Blattsalate mit hausgemachtem Senf-Dressing, französischem Ziegenkäse, getrockneten Feigen, karamellisierten Nüssen und Waldblütenhonig		14,50
<b>FRÜHLINGS PAPPARDELLE</b> <sup>A,D,E,G,I</sup> mit feinem Weißweinsößle, grünem und weißem Spargel, gebratenen Riesengarnelen, gehobeltem Parmesan und Karottencurlies		15,90
feines <b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> <sup>D,E,G,L</sup> , <b>sous vide gegart</b> , mit Zitrone und Thymian dazu geschmorter Rahm-Spitzkohl und Kartoffelgratin		16,50
<b>FEINSCHMECKER-BURGER</b> <sup>A,D,G,I,L</sup> 220g saftiges Rindfleisch mit feiner roter Feigensenfsoße, frischem Rucola, französischem Ziegenfrischkäse, confierten roten Zwiebeln und marinierten Tomaten, serviert mit Pommes frites und Aioli-Dip		15,90

Jeden Dienstag ab 18.00 Uhr BURGER SPECIAL nur 13,90

# Flammkuchen

Jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr alle Flammkuchen mit Salat nur 10,00

Ausgenommen: Mediterran und Primavera mit Salat 10,90

\*\*\*\*\*

## VEGETARISCH <sup>D,G,I</sup>

zarter Blattspinat, frische Champignons und Emmentaler Käse 9,50

## CLASSIQUE <sup>D,G,I,O,P,2</sup>

rauchige Speckwürfel, frische rote Zwiebel und Emmentaler Käse 9,90

## SALZIG-SÜSS <sup>D,G,I</sup>

französischer Ziegenkäse, Waldblütenhonig und Kräuter der Provence 10,30

## NORDISCH <sup>B,D,G,I</sup>

nordischer Räucherlachs, Blattspinat und Emmentaler Käse 10,50

## MEDITERRAN <sup>D,G,I,O,P,2</sup>

frischer Rucola, marinierte Tomaten, feiner Rauchschinken, Balsamicocreme und Parmesan 10,90

## PRIMAVERA <sup>D,G,I,O,P,2</sup>

grüner und weißer Spargel, Rauchschinken und Parmesan 10,90

Dazu ein kleiner **BEILAGENSALAT** <sup>E,L</sup> 3,00

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

**Portion Pommes frites** <sup>G</sup> mit Ketschup 3,90

**Nudeln mit Rahmsöße** <sup>A,D,E,I</sup> 4,50

**Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites** <sup>A,D,G,I</sup> 5,90

JEDEN SAMSTAG BIETEN WIR IHNEN VON 10.00-12.00 UHR EIN REICHHALTIGES UND INTERNATIONALES

## Frühstücksbuffet

Es erwarten Sie eine Müsli-Bar mit Vollmilch, Naturjoghurt, Trockenfrüchte, Nüsse und frischem Obstsalat. Eine Auswahl verschiedener Käse- und Wurstsorten, Räucherlachs, frisches Rührei, bayrische Weißwürste mit süßem Senf, süße und salzige Aufstriche sowie eine Tomate-Mozzarella-Platte mit Creme de Balsamico mariniert. Dazu gibt es frisch gebackene Brötchen, fruchtig gefülltes Süßgebäck, Buttercroissants und Brezeln. Ein Heißgetränk nach Wahl und ein Glas Orangensaft sind ebenfalls im Preis enthalten.

ALL YOU CAN EAT! Erwachsene 16,50; Kinder ermäßigt! RESERVIERUNG ERWÜNSCHT!

<sup>A</sup> Eier, <sup>B</sup> Fisch, <sup>C</sup> Krebstiere, <sup>D</sup> Milch, <sup>E</sup> Sellerie, <sup>F</sup> Sesamsamen, <sup>G</sup> Schwefeldioxid und -Sulfite, <sup>H</sup> Erdnüsse, <sup>I</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>J</sup> Lupine, <sup>K</sup> Schalenfrüchte, <sup>L</sup> Senf, <sup>M</sup> Sojabohnen, <sup>N</sup> Weichtiere, <sup>O</sup> Antioxidationsmittel, <sup>P</sup> Phosphat