


Speisenkarte

Gerichte mit « » können ergänzt werden mit:

dishes with «  » can be supplemented with:

- Black Tiger Garnele 8/12 / - black tiger prawn 8/12
- Steakstreifen 90 Gramm / - Steak strips

Stück/piece € 6,00
Portion/portion € 9,00

Vorspeisen/ Suppen/ Salate

Brot und Dips: Schweizer Ruchbrot und französisches Baguette **klein/small** € 9,00
dazu Auberginen- Sesamdip, Rucola- Pinienkerncrème, Jordan Oliven **groß/large** € 12,00
bread and dips Swiss ruch bread and French baguette, eggplant-sesam-dip, Rucola cream and Jordan Olives

 **Miso Süppchen (vegan)** € 9,00
Seidentofu, Zuckerschote, Frühlingszwiebel
Miso Soup, Silken tofu, sugar snap pea, spring onion

 **Petersilienwurzelcrème (vegetarisch) mit Croûtons, Petersilienöl** € 8,50
Parsley root cream, croutons, parsley oil

Rinderkraftbrühe mit Bouillongemüse € 9,00
Beef broth with bouillon vegetables


Pürierte Fischsuppe Sauce Rouille, Comtékäse, Croûtons **klein/small** € 12,50
Pureed fish soup, Rouille sauce, croutons, Comté cheese **groß/large** € 18,50

Salat liebevoll, Granatapfeldressing (vegan) **klein/small** € 14,50
Petersilienwurzel, Radieschen, zweierlei Apfel, Haselnüsse- Piemont **groß/large** € 19,50
Salad, Parsley root, radishes, two kinds of apple, hazelnuts - Piemont
wahlweise mit.../ Optionally with...

- gratiniertem Ziegenkäse / Gratinated goat's cheese
- Hähnchenstreifen, Champignons, Zwiebeln / chicken strips, mushrooms, onions
- Halb/halb / half-half

Kichererbsensalat, Staudensellerie, Rosenkohl, optional mit Feta € 15,00
Granatapfel, Pinienkerne, getrocknete Pflaume, Knoblauchbrot **mit/with Feta plus** € 3,50
chickpea salad, celery, Brussels sprouts, optionally with Feta cheese, Garlic bread, pomegranate, pine nuts, dried plum

Pasta/ Vegetarisches/ Veganes

 **Penne Arrabiata (scharf) mit Jordan Kalamata- Oliven (vegan)** € 14,50
Penne arrabiata with Kalamata olives

 **Tagliarini mit Wintertrüffel, Rucola, Parmesan (Vegi)** € 22,50
Tagliarini with winter truffle, rocket, parmesan

 **Miso Ramen (vegan)** € 17,50
mit Pakchoi, Zuckerschoten, Shiitake Pilze, Nudeln
Miso Ramen with pakchoi, Sugar snap peas, shiitake mushrooms, noodles

 **Rote- Bete-Risotto mit Walnuss, Birne und Gorgonzola (Vegi)** € 18,50
Beetroot Risotto with Walnut, pear optionally with gorgonzola

Fettucini mit Kalbsbolognese € 21,50
Fettucini with Vealbolognese

Brotzeit (auch vegetarisch möglich) € 17,50
Südtiroler Speck, luftgetrocknete Salami-Spinata,
Comté-Käse, Brie, Mixed Pickles und frischer Meerrettich
Brotzeit (also vegetarian possible) South Tyrolean bacon, air-dried Salami Comté cheese, Brie, mixed pickles and horseradish

Getrübte Pommes mit Parmesan (Vegi) € 10,00
Truffled Fries with parmesan

Nori Fries (Pommes mit Nori, Sesam und Frühlingszwiebeln) € 9,00
Fries with nori, sesame and spring onions

Fleisch

Erseneintopf mit Speck und Kartoffeln € 10,50
Pea stew with bacon and potatoes
- mit Bockwurst vom Metzger Inhoven / - with pork sausage **plus € 6,50**

Wildgulasch Preiselbeeren halber Bratapfel, Kartoffelknödel mit polnischer Butter € 24,50
Venison goulash, cranberries, half baked apple, potato dumplings with Polish butter

Pulled Goose Teriyaki Burger mit Rotkohl-Ingwer-Salat, Pommes € 25,50
Pulled goose teriyaki burger with red cabbage- ginger salad, French fries

Senfrostbraten vom Roastbeef (180 g), Portweinjus, Speckbohnen und Pommes € 33,50
"Grain Fed" Roast Beef, Port wine jus, French fries and small salad

Fisch

Gebratenes Lachsfilet (Label Rouge/Schottland) € 26,50
mit Rote Bete-Püree, Apfelsalat, karamellisierte Walnüsse
Roasted salmon fillet with Beet puree, apple salad

Desserts

Medjool-Dattel mit Apfelspalte und Zimt, Ingwershot € 6,50
Medjool Date with apple and cinnamon, Ginger shot

Karamellierter Cheesecake mit zweierlei Beeren € 10,50
Caramelized cheesecake with two kinds of berries

Crêpe Suzette mit Grand Marnier flambiert, Orangenfilets und -zesten, Vanilleeis € 14,50
Crêpe Suzette flambéed with Grand Marnier, orange fillets and zest, vanilla ice cream

Gefüllter Bratapfel (Marzipan, Rosinen, Rum, Mandeln) € 9,00
mit Vanillesauce, Walnusseiis
Filled baked apple (marzipan, raisins, almonds, rum) with vanilla sauce, Walnut ice cream

Kleiner Obstteller € 14,00
Small fruit plate

Kindergerichte:

Penne wahlweise mit Butter / Tomatensauce / Kalbsbolognese € 6,00/ 8,50/ 12,50
Penne optional with butter / tomato sauce / Bolognese

Kartoffel- Möhrenstampf wahlweise mit/ ohne Nürnberger Würstchen (4 Stück) € 8,50/ € 11,50
Potato and carrot mash optionally with/without Nuremberg sausages (4 pieces)

Chicken Stripes mit Pommes / *Chicken Stripes with french fries* € 11,00

Portion Pommes Frites / *Portion of french fries* € 5,00