

Vorspeisen / Starters

Rindercarpaccio „Cipriani“
Beef carpaccio „Cipriani“

11,50

Riesengarnelen an Chilisauce und Salat
King Prawns with chili sauce and Salad

11,50

Räucherlachs-Tatar mit Orangen-Meerrettichcrème
Smoked salmon tatar with orange-horseradish

10,50

Suppen / Soups

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Sauerrahm
Tomato cream soup with gin and sour cream

5,00

Rinderbrühe mit Markklößchen
Beef broth with marrow dumplings

5,00



Hauptgerichte / Main courses

Caesar-Salat mit Hähnchen *oder* Garnelen
Caesar salad with chicken or king prawns

14,50

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto, Parmesan und Salat
Spaghetti with wild garlic-pesto, parmesan and salad

10,50

Penne „Arrabbiata“ | pikante Tomatensauce, Parmesan und Salat
Penne „Arrabbiata“ | spicy tomato sauce, parmesan and salad

10,50

Spaghetti „Aioli“ | Riesengarnelen und bunter Salat
Spaghetti „Aioli“ | King Prawns and salad

12,50

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
Waldpilzragoût, Kroketten und Marktgemüse
*Medallions from beef- and pork fillet
mushroom cream sauce, croquettes and fresh vegetables*

17,00

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Pommes frites und Marktgemüse
Veal escalope with cranberries, french fries and fresh vegetables

18,90

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und buntem Salat
Veal fricassee Zurich style with grated fried potatoes and salad

18,50

Piccata Milanese | Tomatensauce, Spaghetti und Gartensalat
Piccata Milanese | tomato sauce, spaghetti and salad

17,90





Aus dem Meer

Pochiertes Lachssteak an Kräutersauce
mit Basmatireis und Marktgemüse
*Poached salmon steak on herb sauce
with new potatoes and fresh vegetables* 18,50

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
mit Blattspinat und neuen Kräuterkartoffeln
*Bass fillet, pan fried on leaf spinach
with new herb potatoes* 21,50

Steaks vom Grill / grilled Steaks

Medaillons vom Schweinefilet 200g 19,50
Pork fillet medallions 200g

Rib Eye Steak vom Angusrind 250g 25,50
Rib Eye Steak 250g

Rumpsteak vom Angusrind 200g 24,50
Rump steak 200g

Filetsteak vom Angusrind 200g 27,50
Fillet of beef 200g

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen Kräuterbutter, wahlweise Ofenkartoffeln, Pommes frites oder Bratkartoffeln, frisches Marktgemüse, Gartensalat oder Kräuterchampignons.
To all steak dishes we serve herbed butter, at your choice baked potatoes, french fries or pan fried potatoes, fresh vegetables, salad or herbed champignons.

Dessert



Crème brûlée 5,50
Crème brûlée

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,50
Espresso with one scoop of vanilla ice cream

Mövenpickeis nach Wahl, pro Kugel 2,00
Selection of Mövenpick ice cream, per scoop
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Kirsche,
Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Himbeersorbet
*Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, cherry,
lemon sorbet, passion fruit sorbet, raspberry sorbet*
Schokoladensauce oder heiße Himbeeren oder Sahne 2,00
with chocolate sauce or hot raspberries or whipped cream

Die Allergene und Zusatzstoffe können Sie in unserer Mappe einsehen.
Allergens and additives can be looked up in our folder.

Aperitif	Campari Soda oder Orange	4cl	7,00
	Portwein / Sherry dry oder medium	5cl	3,50
	Aperol Spritz	4cl	6,50
	Riesling Sekt	0,10l	4,50
Alkoholfrei	Selters Mineralwasser	0,25l	2,50
		0,75l	5,50
	Selters Mineralwasser Naturell / Medium	0,50l	4,50
	Coca Cola / Coca Cola light / Fanta	0,20l	2,50
		0,40l	4,00
	Apfel- / Orangensaft	0,20l	2,80
	Multivitamin- / Johannisbeersaft	0,20l	3,00
	Apfelschorle	0,20l	2,50
	0,40l	4,00	
Bier	Radeberger Pils vom Faß	0,30l	3,00
		0,50l	4,50
	Krusovice - Dunkelbier	0,50l	4,00
	Schöfferhofer Weizen hell vom Faß	0,50l	4,00
	Schöfferhofer Kristall / Hefe dunkel		
	Alkoholfrei	0,50l	4,00
Sekt / Champagner	Riesling Sekt, trocken	0,10l	4,50
		0,75l	25,50
	Veuve Cliquot	0,75l	110,00
Spirituosen	Linie Aquavit / Jubiläum Aquavit	2cl	2,60
	Fernet Branca	2cl	2,50
	Averna	4cl	4,50
	Ramazotti	4cl	4,50
	Nußbaumer Fromboise / Kirsch	2cl	4,50
	Nußbaumer Mirabelle / Williams	2cl	4,50
	Johnnie Walker	4cl	5,50
	Jack Daniels	4cl	6,00
	Glenfiddich - 12 Jahre	4cl	7,50
Long Drinks	Asbach-Cola / Bacardi Cola	0,20l	8,00
	Gin-Tonic	0,20l	8,00
Kaffee / Tee	Tasse Kaffee / Glas Tee		2,50
	Espresso		2,40
	Cappuccino		2,80
	Milchkaffee		3,00
	Latte Macchiato		3,50
	Heiße Schokolade		2,80



Weißwein	Forster Schnepfenflug, Riesling trocken Weingut Margarethenhof, Pfalz	0,20l	5,50
	Forster Stift, Riesling, halbtrocken Weingut Margarethenhof, Pfalz	0,20l	5,50
	Durbacher Grauburgunder, trocken Winzergenossenschaft Durbach, Baden	0,20l	6,00
	Durbacher Spätburgunder Weißherbst, trocken Winzergenossenschaft Durbach, Baden	0,20l	5,50
	Kohan Müller Thurgau und Kerner, lieblich Weingut Frey, Rheinhessen	0,20l	5,50
Rotwein	Trollinger-Lemberger, halbtrocken Gutsabfüllung Eberbach-Schäfer, Württemberg	0,20l	5,00
	Durbacher Spätburgunder, trocken Winzergenossenschaft Durbach, Baden	0,20l	5,50
	Rosario, Cabernet Sauvignon, trocken Valle Central, Chile	0,20l	6,00
	Merlot des Gras, trocken Colchagua Valley, Chile	0,20l	6,00
	Zaleo Tempranillo, trocken Almendralejo, Spanien	0,20l	5,50
	Finca La Emperatriz, trocken Crianza, Rioja, Spanien	0,75l	33,00
	Quinta de Plansel Selecta, trocken Touriga National, Alentejo, Portugal	0,75l	38,50
Barbera d'Alba, Barique, trocken	0,75l	32,50	

