


## VORSPEISEN ZU BEGINN


ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>Kleiner, bunter Jahreszeitensalat</b><br/><i>Tomate, Paprika und Gurke im Sauerrahmdressing</i></p>                               |  | <p>8,50 € <small>G,K</small></p>         |
| <p><b>Gebackene Falafelbällchen</b><br/><i>auf mariniertem Wildkräutersalat und Joghurt-Minze-Dip</i></p>                               |  | <p>13,50 € <small>A1</small></p>         |
| <p><b>Gebratene Garnelenspieße</b><br/><i>an Seealgen-Sesamsalat und feuriger Avocado-Creme</i></p>                                     |   | <p>14,80 € <small>A1,B,F,L,3</small></p> |
| <p><b>Carpaccio vom Jungbullen</b> <i>Dry Aged Beef</i><br/><i>mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan</i></p> |   | <p>17,50 € <small>G,H,1,3,6</small></p>  |

## SUPPEN HAUSGEMACHT

- |   |   |                                       |
|---|---|---------------------------------------|
| <p><b>Toskanische Strauchtomatensuppe</b><br/><i>mit Basilikum-Olivenöl und Grissini</i></p>  |  | <p>9,00 € <small>A1,J</small></p>     |
| <p><b>Kräftige Bouillon vom Suppenhuhn</b><br/><i>mit feinem Gemüse und Kräuterflädle</i></p> |   | <p>9,50 € <small>A1,C,G,I</small></p> |
| <p><b>Geschäumtes Süsspchen vom Rucola</b><br/><i>mit Rauchlachsstreifen</i></p>              |   | <p>9,80 € <small>A1,D,G,I</small></p> |


## KALTE KÜCHE VESPERZEIT

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>Herzhafter Wurstsalat</b><br/><i>aus Mortadella, gereiftem Bergkäse, Gewürzgurke, Paprika und Zwiebel<br/>dazu reichen wir Ihnen Landbutter und Bauernbrot</i></p>                 |   | <p>14,80 € <small>G,2,3,8,9</small></p> |
| <p><b>Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rößlerhof</b><br/><i>gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse<br/>mit Weintrauben, Feigensenf, Landbutter und Brotauswahl</i></p> |  | <p>17,50 € <small>A,G,H,K</small></p>   |

*Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit  
in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!*

## **KLASSIKER** BEKANNT, BELIEBT, GEFRAGT

---

**Gefüllte Teigtaschen** *auf fruchtiger Tomatensoße  
serviert mit Rucola und gehobeltem Parmesan*  14,80 € A1,C,G,I

**Gebackene Rote Bete Puffer** *mit grünem Spargel in Zitronenbutter und Safranreis*  18,50 € A1,G

**Suprême von der Maishähnchenbrust** 24,50 € A1,G  
*an Zuckerschoten und gefüllten Kartoffeltaschen*

**Rinderroulade nach "Hausfrauen Art"** 26,50 € A,G,I,K,2,3  
*klassisch serviert mit Apfelrotkohl  
und gekochten Klößen in Semmelbutter*

**Wiener Kalbschnitzel mit Sardellenbutter** 29,80 € A1,C,D,G,I  
*an Petersilienkartoffeln und Gurken-Dillsalat*

## **GRILLPLATTE** HEISS & SAFTIG

---

**Medaillons von der Hähnchenbrust** 22,50 € A1,F,G,I  
*mit Strauchtomaten & Mozzarella gratiniert*

**Zarte Schweinelendchen** 23,50 € A1,G,I  
*mit Kräuter-Frischkäsehaube*

**Rumpsteak vom Jungbullen** *Dry Aged Beef 200g* 29,80 € F,G,K,I  
*mit hausgemachter Pfefferbutter*

**Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen...** C,G,K,I  
*gebackene Steakhouse Pommes mit Limetten-Mayonnaise  
sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten & Lakenkäse*

## **GEWÄSSER** NAH & FERN

---

**Filet vom Roten Knurrhahn** 23,50 € A1,B,C,D,F,G,I,K,M,1,4  
*mit geschwenkten Zuckerschoten und Safranreis*

**Nordisches Lachsfilet aus der Butterpfanne** 25,80 € A1,B,C,D,F,G,I,K,M,1,4  
*an gerahmtem Blattspinat und feinen Bandnudeln*

---

*Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit  
in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!*

## EMPFEHLUNG DES HAUSES

---

### SOMMER-MENÜ

**Geeistes Gazpacho**  
Andalusische Gemüsesuppe  
mit Olivenöl & Croûtons



9,00 € A,I

\*\*\*\*

**Zart geschmorte Kaninchenkeule**

nach „Kanarischer Art“  
auf buntem Paprikagemüse  
und Salzkrustel-Kartoffeln

24,80 € G,I

\*\*\*\*

**Tarte de Abuela**  
Spanischer Schokoladenkuchen  
mit erfrischendem Limettensorbet

9,50 € A,C,G,H

**als 3 Gang-Menü zum Preis von 42,00 € pro Person**

## DESSERT SÜSSE VERFÜHRUNG

---

**Zitronen-Ricottacreme**

mit Schokoladen-Crumble und Himbeerconfit

9,50 € A,I,C,G,H

**Weißes Schokoladen Mousse**

mit Erdbeer-Minzsalat

9,50 € A,I,C,F,G,H

**ETWAS BESONDERES FÜR SIE:**

**RAMAZZOTTI LIMONCELLO**

Ein fruchtig-zitroniger Likör, der ausschließlich aus italienischen Zitronen aus der Region Sizilien hergestellt wird. Ramazzotti Limoncello vereint zitronig-saure Noten mit einer leichten Süße.

2cl      2,90 €      29,0 %vol.



Liebe Gäste, Änderungen der Gerichte werden mit 1,50 € pro Beilage berechnet.

---

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!