



Abendkarte // Dinner menu
Winter 2016-17

Vorspeisen & Salate // starters & salads

Tomaten-Mozzarella

Basilikumpesto - Rucola - Balsamicoreduktion

Tomato and mozzarella

basil pesto - rocket - balsamic reduction^{A,G,G}

€ 9,60

Gemischter Salat

mit Hausdressing (oder nach Wahl)

Mixed salad

with house dressing (or your choice)^{A,C,H,L,M,O}

€ 6,50

Luftgetrockneter Rinderschinken

Senfeis - eingelegtes Gemüse

Air dried beef ham

mustard ice cream - vegetables^{C,G,L,M,O}

€ 12,80

Mariniertes Heringsfilet

rote Zwiebel - Creme fraiche - Speck - Pumpernickel

Marinated herring fillet

red onions - Crème fraîche - bacon - pumpernickel^{A,G,L,O,P}

€ 12,80

Warme Vorspeisen // warm starters

Ziegenkäse im Speckmantel

Safranbirne

Goat cheese in a bacon jacket

saffron pear^{O,P,M,C}

€ 12,80

Riesengarnelen

Rucola - Parmesan - Tomate

King prawns

rocket salad - parmesan - tomato^{B,F,G,O}

€ 14,40

Kartoffelgnocchi

Pilze - Tomatenragout - Basilikum

Potato gnocchi

mushrooms - tomato ragout - basil^{A,C,F,G,O}

€ 12,20

Suppen // soups

Hausgemachte Rindsconsomme mit dreierlei Einlage

Frittaten - Grießnockerl - Speckknödel

*Housemade consommé of beef with three types of garnish
pancake slices - semolina dumpling - bacon dumpling*^{A,C,G,L,O}

€ 6,50

Tomatencremesuppe

Mozzarella - Basilikum

Mozzarella - basil^{G,L,H,P}

€ 6,50

Kürbis-Kokos-Zitronengrassuppe

Garnele

Pumpkin-coconut-lemongrass soup

prawn^{B,G,L,O}

€ 7,20

Aus dem Wok // from the wok

Thaicurry

gebratenen Garnelen oder Huhn - Duftreis

Thai curry

roasted prawn or chicken - rice ^{B,F,H,L,O,E,N,D}

€ 18,50

vegetarisch / *vegetarian*

€ 14,50

Bami Goreng

gebratenes Hühnerfleisch - Sprossen

Bami Goreng

roasted chicken - sprouts ^{A,C,E,F,L,O}

€ 17,50

Fisch // fish

Zanderfilet

weiße Bohnen - Oliven

getrocknete Tomaten - Limettentagliolini

Fillet of pikeperch

white beans - olives

dried tomatoes - lime tagliolini ^{A,C,D,F,G,L,O}

€ 24,00

Wolfsbarschfilet

mediterranes Gemüse

mini Kartoffeln - Rucola

Fillet of sea bass

Mediterranean vegetables

baby potatoes - rocket ^{D,F,G,L,O}

€ 26,00

Fleisch // meat

Gebackenes Wienerschnitzel vom Schwein

Kartoffel-Vogelersalat - Preiselbeeren

Fried pork escalope „Viennese Style“

potato-lamb's lettuce - lingonberries^{A,C,G,O,L,M}

€ 15,20

“Entrecote” vom Angus Rind

Rosmarin-Speck-Kartoffeln - Schalotten - Trüffelbutter

Angus beef sirloin steak

rosemary-bacon-potatoes - shallots - truffle butter^{G,L,O}

€ 28,00

Rosa Barbarieentenbrust

Serviettenknödel - Rotkraut

Brokkoli - Orangenjus

Medium roasted breast of flying duck

bread dumpling - red cabbage

broccoli - orange jus^{A,C,G,L,O}

€ 25,00

Lammkronen

Kräuterkruste - Erdäpfelgratin

Speckbohnen - Thymiansauce

Lamb racks

herb crust - potato gratin

bacon beans - thyme sauce^{A,G,L,O}

€ 26,50

Hirschrücken Medaillons

Maronipüree - Kohlsprossen - Preiselbeeren

Medaillons of saddle of venison

Chestnut puree - brussels sprouts - cranberries^{G,H,L,O,P}

€ 28,00

Stubenküken

Strohkartoffeln - gebratenem Gemüse - Natursauce

Spring chicken

straw potatoes - roasted vegetables - gravy sauce^{L,O,P}

€ 24,00

Dessert

Helles & dunkles Schokoladenmousse

Schokoladenbrownie

White & dark chocolate mousse

chocolate brownie^{A,C,F,G,H}

€ 9,00

Mango Joghurtcreme mit Kokoseis

Mango yoghurt cream with coconut ice cream^{C,G,H}

€ 9,00

Nussoufflé

Himbeersorbet

Nut soufflé

raspberry sorbet^{A,C,G,H}

€ 9,00

Käseteller

Chutney - Früchtebrot

Cheese plate

chutney - fruit bread^{A,G,H,M,O}

€ 11,50

Hausgemachte Sorbets

Mango - Zitrone - Melone

Homemade sorbets: mango - lemon - melon

Kugel / *scoop* € 1,80

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung

Legende:

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Ei

D: Fisch

E: Erdnuss

F: Soja

G: Milch/Laktose

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Selsam

O: Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

