

## VORSPEISEN

### THUNFISCH TATAKI

Roh mariniertes Thunfischfilet mit tropischer Sauce aus Mango und rotem Paprika, serviert auf einem Bett aus salzigem Seetang-Salat.

### GERÄUCHERTE ENTEBRUST + €2.00 *ei - senf*

Serviert mit Salat in Honig-Senf-Sauce, ergänzt mit kleinen Amarenakirschen und getrockneten Mangostücken.

### CARPACCIO PIEMONTE + €2.00 *laktose*

Hauchdünn geschnittenes rohes Filet, bestreut mit frischem

Parmesankäse, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und einem bunten Salatbouquet.

### MITTELMEER COUSCOUS-SALAT *weizen - gluten - laktose*

Salat aus grob gemahlenem Hartweizen, gemischt mit Mandeln, Sultaninen und frischer Minze, ergänzt mit gegrilltem Gemüse und Feta.

### CAESAR SALAT *weizen - gluten - laktose*

Vertrauter Salat aus knackigem Römersalat mit einem Sardellendressing, verfeinert mit Sauerteigbrotcroutons, einem gekochten Ei und Parmesankäse.

### THE CRUNCH *sesam - soja - weizen - gluten*

Lauwarme, knusprige Uramaki-Rolle mit einem Mosaik aus mariniertem Seetang und Gelbkohl. Ein vegetarischer Cracker und Wasabi-Mayonnaise tun ihr Übriges.

## SUPPEN

### TOMATEN *sellerie - laktose - gluten*

Traditionelle Tomaten-Basilikum-Suppe mit oder ohne Fleischbällchen.

### SENF *laktose - senf*

Weiche cremige Suppe mit Limburger Senf, bestreut mit Schnittlauch.

### CONSOMMÉ

Klare getrüffelte Geflügelbrühe mit Hühnerfleisch und Waldpilzen als Beilage.

## HAUPTSPEISEN

### NORDAFRIKANISCHE FALAFEL *sesam - soja - weizen - gluten*

Frittierte Kichererbsenbällchen mit einer pikanten Soße aus rotem Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Tomaten, begleitet von Couscous und Gemüse.

### CURRY MADRAS *weizen - gluten*

Gepuffter Knollensellerie mit einem Curry aus verschiedenen Gewürzen, dazu gedämpfter weißer Basmatireis und ein süß-saurer Blumenkohl.

### TOSKANISCHE RAVIOLI *gluten - laktose*

In Gemüsebrühe gekochte Teigkissen, gefüllt mit Champignons, sautierten Waldpilzen, Trüffelchips und aromatisiert mit einem Hauch Trüffelöl.

### TRADITIONELLER FISCH DES TAGES *laktose*

Gebrotenes Fischfilet mit einer Buttersauce und gehackter Petersilie, serviert mit Kartoffeln und gemischtem Gemüse.

### SCHNITZEL *gluten - ei*

Unser klassisches, leicht paniertes Schweinefilet mit Kartoffelspalten und gemischtem Gemüse. Wird pur oder wahlweise mit Pfeffer- oder Pilzsauce serviert.

### PICCATA *laktose*

Gebrotenes Maisgeflügelbrust mit einer Sauce aus Pomodoro-Tomaten, Zwiebel, Kapern und Zitrone auf einer weichen Kartoffelcreme.

### FRANZÖSISCHES ENTRECÔTE + €10.00 *laktose - ei*

Ein schönes Stück gegrillte Rinderleide mit 'Biss', serviert mit Roseval-Kartoffeln Gemüse-Ratatouille und einer leichten Sauce Béarnaise.

### TAGESGERICHT

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Tagesgericht.

## NACHSPEISEN

### DAME BLANCHE *laktose - nüsse*

Unser Vanilleeisklassiker in einer modernen Variante mit heißer Schokoladensauce, abgerundet mit nach grünem Tee duftenden weißen Schokoladenspritzern.

### DUTCH DELIGHT *laktose - nüsse - gluten*

Leichtes, cremiges Stroopwafel-Eis mit Schlagsahne und einem knusprigen Keks.

### BLACK HAWAI SORBET *laktose - nüsse*

Überraschende Komposition aus Kokosnusseis mit einer Piña-Colada-Sauce und Ananasstücken.

### FRIANDISES *laktose - nüsse*

Bei einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.

### KÄSEPLATTE + €6.00 *laktose - nüsse*

Fünf Käsesorten, präsentiert mit traditionellen Beilagen wie Walnüssen, Weintrauben und Kletzenbrot.

Haben Sie eine Allergie? Bitte geben Sie uns Bescheid!

 Vegetarisch