

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