




KÜCHE & GENUSS

VORSPEISE

- KAROTTEN-KOKOSNUSS SUPPE^L**  8,90
Fruchtige Karottencremesuppe mit einem Hauch von Ingwer, serviert unter einer feinen Kokosnuss-Schaumhaube
- SPARGELCREMESUPPE^{A1. G. L.}**  8,90
von weißem Stangenspargel, verfeinert mit einer Sahnehaube, Spargelstücken und knusprigen Croutons
- FEINSTES RINDERTARTAR „KLASSIK“^{A1. C. J. G.}** 16,90
Handgeschnittenes, schieres Rinderfilet, raffiniert abgestimmt mit würzigen Kapern, milden Schalotten und einem Hauch scharfem Senf. Serviert mit einem frischen Eigelb und goldbraun geröstetem Toast und Butter.
- MEDITERRANE ANTIPASTI-VARIATION^{A1. G. 3. 4A.}** 16,90
Italienische Salami, gereifter Parmesan, marinierte Oliven und knusprige Grissini (auf Wunsch vegetarisch möglich)

AUS DEM GARTEN

- EMSER THERMENSALAT^{G. L. J.}**  12,90
Knackiger Blattsalat der Saison Hausgemachter Gurken-, Rotkohl-, Weißkohl-, Karottensalat, mit bunten Gemüsestreifen und gerösteten Vitalkernen
- Dressing nach Wahl:
- Honig- Meerrettich-Dressing^{G. L. J.}
 - Essig-Öl-Dressing^{J.}
- BEILAGENSALAT^{G. L. J.}**  6,00
- Veredeln Sie Ihren Salat mit:
- karamellisiertem Ziegenkäse mit Honig, Thymian und Walnüssen^{G. H3.}  +9,90
 - paniertes Maishähnchenbrust^{A1. C.} +8,90
 - gebratenem Lachsfilet^{D.} +12,00

DESSERT

- VANILLE CRÈME BRÛLÉE^{C. G. L.}** 11,90
Klassische Vanille Crème Brûlée mit einer hauchdünnen Karamellkruste, serviert mit einem erfrischenden Passionsfruchtsorbet und mariniertem Obstsalat
- UNSER DREIERLEI^{A1. C. G. (KANN ALKOHOL ENTHALTEN)}** 8,90
Variation von hausgemachten Dessert-Spezialitäten aus unserer Patisserie, lassen Sie sich überraschen
- KÄSEPLATTE^{A1. G. J.}** 15,90
Auswahl an edlen Hart- und Weichkäsesorten, serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot und feinem Früchtesenf

HAUPTSPEISE

- CORDON BLEU^{A1. C. G. 3. 4A.}** 26,90
Goldbraun gebackenes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit würzigem Käse und saftigem Schinken, serviert mit Petersilienkartoffeln oder Sidewinder-Pommes, dazu ein kleiner Beilagensalat
- FIAKER-GULASCH VOM RIND^{A1. C. G. I. J. L.}** 32,90
Zart geschmorte Würfel vom heimischen Rind in einer kräftigen, saftigen Paprikasauce. Serviert mit einem gebratenen Spiegelei, gegrilltem Würstchen, Fächergurke und hausgemachten Serviettenknödeln
- SPARGEL AUS DER REGION^{G. C. L.}**  22,90
serviert mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise
- Veredeln Sie Ihr Gericht:
- mit goldbraun gebackenem Schnitzel vom Schwein^{A1. C.} 6,90
 - mit einem auf der Haut gebratenen Lachsfilet^{D.} +12,00
- RUMPSTEAK ca. 250G^{A1. G. I. J.}** 42,90
Gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter, serviert mit Sidewinder-Pommes und knusprigen Zwiebelringen, dazu ein kleiner Beilagensalat
- GEBRATENE DORADE^{A1. C. D. G. I. L.}** 32,90
Doradenfilet auf Bärlauchrahm, serviert mit hausgemachten, mit Spargel gefüllten Ravioli und jungem Blattspinat
- INDISCHES BUTTER CHICKEN^{G. I. H4.}** 29,90
Zarte Hähnchenbruststücke in cremiger, mild gewürzter Butter-Chicken-Sauce, serviert mit duftendem Basmatireis, Brokkoli und knusprigem Papadam
- GEBRATENER LACHS^{D. G. J. L. I.}** 29,90
Gebratenes Lachsfilet auf feiner Senf-Dill-Sauce, serviert mit cremigem Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse
- HAUSGEMACHTE LASAGNE „VERDE“^{A1. C. G. I. F.}**  26,90
Hausgemachte Lasagne mit cremigem Ricotta und jungem Blattspinat, gratiniert mit würzigem Bergkäse, dazu ein marktfrischer Blattsalat in feinem Hausdressing
- MILDES KICHERERBSEN-CURRY**  21,90
Orientalisch abgestimmtes Curry mit sämiger Kokosmilch, knackigem Saison Gemüse und feinen Kichererbsen, serviert mit duftigem Basmatireis
-  - Vegetarisch  - Vegan
- Änderungen vorbehalten, alle Preisangaben in Euro und mit derzeitig gültiger MwSt. Allergene & Zusatzstoffe sind einsehbar.
Bitte sprechen Sie bei Unverträglichkeiten mit unseren Mitarbeitern.