

Sommerterrasse Speisenkarte

Knusprige Lachsstulle mit Senf – Dillsöße und Sahnemeerrettich
an Taboulehsalat in Oliven – Zitronenvinaigrette ^{3.) 12.) 14.) 8.) 10.)}
Crispy salmon sandwich with mustard-dill sauce and crème- horseradish on Tabouleh salad with olive – lemon vinaigrette ^{3.) 12.) 14.) 8.) 10.)} € 12.00

Vitello Tonnato „Moderne“ mit geräuchertem Thunfisch
im Sesammantel und Kalbskopfsalat in Traubenkernöl-Sherryvinaigrette
Vitello Tonnato „Modern“ with smoked tuna crumbed in sesame and calf's head salad
with grape pit oil – sherry vinaigrette € 14.50

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Feigensenf, Wildkräutersalat
in Himbeerdressing und karamellisierten Walnüssen ^{1.) 5.) 3.) 12.)}
Goat cheese gratiné with fig mustard, wild herb salad in raspberry vinaigrette
and roasted walnuts ^{1.) 5.) 3.) 12.)} € 13.50

Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
und Bratkartoffeln ^{1.) 3.) 1.) 8.) 4.)}
Cold English roast beef with sauce remoulade and fried potatoes ^{2.) 3.) 1.) 8.) 4.)} € 17.50

Junges Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfel, Zwiebeln und Gurken
in Sahnesoße mit Speck – Bratkartoffeln ^{1.) 2.) 8.) 14.)}
Young filet of herring with apples, onions and cucumbers in cream sauce
with roasted bacon and potatoes ^{1.) 2.) 8.) 14.)} € 12.50

Rucola – Tomatensalat in Sonnenblumenkernöl – Balsamicodressing mit gebratenen Rinderfiletstreifen
Rocket – tomato salad in sunflower seed oil – vinaigrette dressing with fried slices of beef € 21.50

Ceasar Salat Ceasar salad
mit marinierten Shrimps ^{2.)}
with marinated shrimps ^{2.)} € 18.50

mit gebratenen Poulardenbruststreifen ^{4.)}
with roasted slices of poulard breast ^{4.)} € 18.50

mit acht halben Riesengarnelen ^{4.)}
with eight half king prawns ^{4.)} € 22.00

Wählen Sie Ihren Dressing: French Dressing ^(2.) 1.) 8.) Frenchdressing ^(2.) 1.) 8.)
Thausend Island ^(2.) 1.) 8.) Joghurtdressing ^(4.) 12.)
Vinaigrette

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Lauch und Schinken ^(2.) 2.) 8.)
Tarte Flambee with crème fraiche, leek and ham ^(2.) 2.) 8.) € 10.50

Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel – Gurkensalat ^{2.)}
Veal steaks „Vienna style“ with potato – cucumber salad ^{2.)} € 19.50

Kross gebratenes Saiblingsfilet mit Rahmgurken – Minzsalat ^(4.)
Crisp fried filet of char with cream cucumber – mint salad ^(4.) € 18.00

Tournedo vom irischen Weideochsen auf grünem Spargel
mit Soße Bearnaise und gebratenen Pfifferlingen ^(2.) 4.) 1.)
Tournedo from ox on green asparagus with sauce Bearnaise and roasted chanterelle ^(2.) 4.) 1.) € 26.00

Surf & Turf
½ gegrillter Langustenschwanz mit Tournedo vom Angusbeef
Backed Potatoe mit Sauercreme und bunter Salatteller ^(2.) 14.)
Surf & Turf
½ grilled tail of crawfish with Tournedo of Angus beef, backed potatoes with sour cream and mixed salad ^(2.) 14.) € 36.00

Pfirsich „Melba“
Halber Pfirsich mit Vanilleeis und Himbeersoße ^(4.) 12.)
Half peach with vanilla ice cream on rasperry sauce ^(4.) 12.) € 9.50

Pfirsich Melba ist ein Dessert, das Auguste Escoffier der Sängerin Nellie Melba widmete, während sie 1892 bis 1893 am Londoner Royal Opera House gastierte. Nach Pfirsich Melba ist auch die Farbe Melba benannt, ein pfirsichfarbener Ton.

Erbeeren „Romanoff“
Mazerierte Erdbeeren in Portwein und Grand Marnier
halbfestgeschlagene Sahne und Vanilleeis ^(4.) 5.) 12.)
Strawberries „Romanoff“
Strawberries in port wine and Grand Marnie slight whipped cream and vanilla ice ^(4.) 5.) 12.) € 14.00

Inklusivpreise - All prices incl. V.A.T.

Zusatzstoffe:
1* Farbstoffe E100-E180 2* Konservierungsstoffe E200-E219,E230-E235,E239-E249-252,E280-E285,E1105,
3* Antioxidationsmittel E310-E321 4* Geschmacksverstärker E620-E635
5* Schwefeldioxid/Sulfite E220-E228 6* Eisensalze E579-E228
7* Gewächst 8* Südstoffe E 950-952, 954, 957, 958 8*1 Südstoffe mit Phenylalaninquelle E 420, 421, 953, 965-967
9* Phosphate E338-341, 450-452 10* Coffeinhalig
11* Chinin, Chininsalze 12* Milcheiweiß
13* Eiklar 14* Sahne oder unter Verwendung von Sahne 15* gentechnisch verändert