



Speisekarte

Frische Blattsalate mit Streifen von geräuchertem Mozzarella und Truthahn in Frenchdressing	6,00 €
Kalbsrückenbraten auf Auberginen-Brioche mit Oliven und Thunfischsauce	7,50 €
Cecina de Léon mit Ruccolasalat und grüner Pfeffervinaigrette	8,00 €
Linsensuppe mit Mettwurst	4,50 €
Penne in Sugo von Strauchtomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	7,00 €
Duett von Lachs und Flußkrebse mit Frühlingssalaten und Sauce Verte	9,50 €
Holzfallersteak mit Cafe-de-Paris-Butter und Rosmarinkartoffeln in der Schale	13,00 €
Gebratenes Rotbarbenfilet und Flußkrebse im Sud von Gemüse und Boullbaissefischen, violette Kartoffelstreifen	13,50 €
Schwetzinger Spargel auf Toast mit gebratenem Schinken und Kräutermousseline überbacken	14,50 €
Tagliata von der Ochsenlende mit Rosmarin, altem Balsamico und Sale di Mare	17,50 €
Marinierte Erdbeeren und Orangenfilets mit grünem Pfeffer und Vanillesauce	6,00 €
Frische Erdbeeren mit Vanillesauce und Minzstreifen	7,00 €

Dinner For Two

Unser Küchenchef Walter Leufen kreiert für Sie ein exclusives Drei-Gang Menü, dazu 0,25 l korrespondierenden Wein, Kaffee zum Abschluss

29,00 € pro Person

Desserts

Grießflammerie mit frischen Beeren und Schokoladenröllchen	6,00 €
Mokka Panna-Cotta mit Waldbeerensauce und Spekulatiuskrokant	6,50 €
Rotweifeige im Strudelteig mit Glühweinsauce und Gebrannte-Mandel-Eiscreme	7,00 €
Crème Brulée mit karamelisierten Nüssen und Apfelspalten	7,50 €

Kaffee & Tee

Kaffee	1,60 €
Kännchen Kaffee	3,20 €
Cappuccino	1,90 €
Latte Macchiato	2,40 €
Espresso	1,70 €
Koffeinfreier Kaffee	1,60 €
Darjeeling Tee	2,00 €
Earl Grey Tee	2,20 €
Grüner Tee	2,00 €
Früchtetee	1,70 €
Pfefferminztee	1,50 €
Roiboos Vanilla Tee	1,50 €
Schokolade	2,20 €

[Speisekarte drucken](#)