

Vorspeisen & Suppen **starters & soups**

Alle Suppen & Salate werden mit einer Kostprobe unseres ofenwarmen Baguettes serviert.

Spargelcremesuppe
creamy asparagus soup
mit grünen Spargelspitzen
with green asparagus tips.

3,80Euro

Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe
mincemeat cheese-leek-soup

4,30 Euro

Rustikale Tomatensuppe
country-style tomatoe soup
mit Schinken, vollendet mit Schlagrahm & Weißwein.
with ham, heavy cream & white wine.

4,20 Euro

Kartoffelrahmsuppe
potato cream soup
mit Petersilienpesto und Croutons.
with parsely and croutons.

4,30 Euro

Vorspeisen / Salate

Bruschetta

Classica

- auf Tomate, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (3 Stk.)

3,90 Euro

bruschetta classica with tomato, garlic, olive oil & basil (3 pcs.)

Ziegenkäse

- auf Tomate, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (3 Stk.)

4,50 Euro

bruschetta goat cheese with tomato, garlic, olive oil, basil (3 pcs.)

Mozzarella

- auf Tomate, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (3. Stk.)

4,20 Euro

bruschetta mozzarella with tomato, garlic, olive oil, basil (3 pcs.)

Mediterraner Fitness-Salat mit Putenstreifen

fitness salad with turkey strips

verschiedene gegrillte Gemüse und knusprige Putenstreifen,
mariniert mit Balsamicodressing.

a variety of vegetables, crispy turkey strips.

marinated with fresh lime vinegar.

9,50 Euro

Scampi in Chili-Honig-Backteig

scampi in chili honey batter

an marinierten Rapunzelsalat & Paprikasalsa.

with lettuce and peppers salsa.

9,10 Euro

Lauwarmer Brotsalat

lukewarm bread salad

knusprige Würfel vom Bauernbrot mit Hirtenkäse in der Pfanne geschwenkt, auf buntem Blattsalat, Tomaten, Gurken & Paprika mit Balsamdressing.

crispy cubes of bread with white cheese swing in the pan, on salad greens, tomatoes, cucumbers and peppers with balsamic dressing.

8,90 Euro

Radicchio-Orangen-Salat

radicchio-oranges-salad

aus marinierten Feldsalat, Radicchio, Orangenfilet und Ziegenkäsepralinen im Sesammantel.

with marinated lettuce, radicchio, orange fillets and goat cheese praline in crispy sesame coat.

9,90 Euro

Tropical 'Surf & Turf' Salad

tropical 'surf & turf' salad

Eine Komposition knackiger, gemischter Blattsalate mit Avocado, Mango, in Olivenöl geschwenkten Scampi und Putenbruststreifen.

mixed salad with avocado, mango strips, scampi swayed in olive oil and turkey breast.

9,40 Euro

Provenzalisches Ziegenkäsebrot

provincial goat cheese

Nach altem südfranzösischem Rezept wird der 'tomme de chevre' mit Zwiebel und Honig auf angeröstetem Graubrot gratiniert und auf einem Salat aus Tomaten, Oliven und landestypischen Kräutern gereicht.

according to an old south-french recipe, the 'tomme de chevre' gets gratinated with onions and honey on a toasted baguette, comes with tomatoe-salad, olives and typical herbs.

8,70 Euro

Pastagerichte

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen kleinen gemischten Beilagensalat. **3,10 Euro**

Mediterrane Pasta mit Scampi

mediterranean pasta

Bandnudelnest mit knackigen Scampi, markfrischem Gemüse und einer Spur Limette & Erdnuss-Rucola-Pesto, leicht scharf abgeschmeckt.

ribbon noodles with crisp scampi, fresh vegetables and a hint of lime; slightly spicy.

10,30 Euro

Tagliatelle mit Rinderstreifen

tagliatelle with beef strips

Bandnudeln mit gedünsteten Rinderstreifen, Wirsing, Creme fraiche, frischen Kräutern und Knoblauch, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan.

ribbon noodles prepared with steamed beef strips, savoy, crème fraiche, fresh herbs and garlic, served with planed parmesan cheese.

9,90 Euro

Pasta con pette di taccino al gorgonzola

Tagliatelle con pette di taccino al gorgonzola

Bandnudeln mit Putenfiletstreifen und Blattspinat in einer leichten Gorgonzolasauce.

pasta with turkey fillet and spinach leaves in a light sauce of gorgonzola.

9,80 Euro

Spaghetti Carbonara

carbonara originale

Spaghetti mit Ei, Bacon, Parmesan, frischen Kräutern.

spaghetti with egg, parmesan cheese, bacon, fresh herbs.

9,70 Euro

Mediterranes Gemüse-Risotto

mediterranean vegetable risotto

mit Knoblauch, Weißwein, getrockneten Tomaten & frischem Gemüse verfeinert.

seasoned with garlic, white wine, sun dried tomatoes and fresh vegetables.

9,30 Euro

Hauptgerichte

main dishes

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen kleinen gemischten Beilagensalat. **3,10 Euro**

Frischer Spargel mit Drilling-Kartoffeln und Butter oder Sauce Hollandaise.

fresh asparagus with cress potatoes and butter or sauce hollandaise.

klein (250g) small portion (250gr.) **8,10 Euro**

groß (500g) large portion (500gr.) **13,60 Euro**

Dazu empfehlen wir
comes with:

Schweineschnitzel **5,50 Euro**

Hinterkochschinken **4,20 Euro**

Schwarzwälder Schinken **4,20 Euro**

Rosa gebratenes Rindersteak

medium roasted steak

Feinstes Stück vom Argentinischen Rind,
mit Rotweinzwiebeln und Kartoffelecken.
with red wine-onion and potato wedges.

17,80 Euro

Zu diesem Gericht empfehlen wir ein
Radeberger oder Beck's vom Fass

Im ganzen gebratenes Schweinefilet

medium roasted fillet of pork (tenderloin),

gefüllt mit Pflaumen auf Kartoffel-Wirsing-Ragout.
with plums filled on potato-savoy-ragout.

15,90 Euro

Zu diesem Gericht empfehlen wir einen
Zinfandel (rot) - Gallo - Californien
trocken, gefällig, fruchtig, lang anhaltend

Schupfnudelpfanne mit Entenbrusttranchen

finger-shaped potato dumplings

und frischem Gemüse in Kräutersauce verfeinert.

with duck breast tranches, fresh vegetables and herb sauce.

11,90 Euro

Zu diesem Gericht empfehlen wir ein

Caprice de Colombe, Plaimont,

Côtes de Gascogne, Frankreich;

schöne exotische Aromen und knackige Säure

Paniertes Schnitzel vom Schwein

breaded pork schnitzel

an Rahmpilzen, serviert mit Butterkartoffeln oder Steak fries.

with creamy mushrooms and boiled potatoes or steak fries.

14,70 Euro

Zu diesem Gericht empfehlen wir ein

Radeberger oder Beck's vom Fass

Rindertafelspitz im Wurzelsud gegart,

beef cooked in vegetable stock,

dazu kräftige Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln.

with horseradish sauce, cream savoy and parsley potatoes.

15,80 Euro

Zu diesem Gericht empfehlen wir einen

Barcelò Tinto Hijos de Antonio

Barcelò - Spanien -

vollmundig, elegant, würzige Kräuteraromen

Nachspeisen

Crème brûlée

Crème brûlée (gebrannte Creme) ist eine traditionelle, französische Süßspeise aus aromatisierter Eier-Sahne und einem knusprigen Karamellüberzug.

4,80 Euro

Schokoladen-Panna Cotta

homemade panna cotta.
mit Portwein-Balsamico-Kirschen.
with port wine-balsamic-cherries.

4,20 Euro

Hausgemachter Crêpe mit Apfelmus

homemade crepe with apple puree.

3,50 Euro

Hausgemachter Crêpe mit Nutella & Banane

homemade crepe with nutella and banana.

3,70 Euro

Darüberhinaus möchten wir Sie auf unser reichhaltiges Eis-, Kuchen- und Kaffeeangebot mit unzähligen Aromen hinweisen.

Lassen Sie sich von unserem freundlichen Servicepersonal beraten. Gern empfehlen wir Ihnen auch einen Digestiv aus unserer umfangreichen Spirituosenauswahl.

furthermore we would like to mention our choice of cookies and coffee specialities with countless flavours. please feel free to ask our friendly service staff for help. please see also our selection of fine liquors.