

Suppen - soups

Klare Tomatensuppe mit Waldpilzravioli

Clear tomato soup with wild mushrooms ravioli

5,50€ 

„Tom-Ka Gai“ Thailändische Suppe

Suppe von der Hühnerbrust mit Kokosmilch, Zitronengras,
Champignons und gebratenem Garnelenschwanz

“Tom-Ka Gai” Thai soup

with chicken, coconut milk, lemon grass, mushrooms and fried shrimp

7,50€

„Tom Kap Sen Mie“ Thailändische Suppe

Suppe vom Hühnchen, Kokosmilch, Zitronengras Champignons
und Glasnudeln

Tom Kap Sen Mie

soup of chicken, coconut milk, lemongrass, mushrooms and glass noodles

10,50€

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit gebratener Jakobsmuschel
und Kartoffelstroh

Frothy soup from the parsley roots, with grilled scallop and potato straw

6,50€

Salate und Vorspeisen - salads and appetizers

Gartensalat mit Croûtons und verschiedenen, gerösteten Kernen 

Small mixed salad croûtons and roasted grains

Vorspeise / appetizer 5,50€

Hauptgang / main course 7,50€

Bitte wählen Sie Ihr Dressing / please choose your dressing:

- French dressing,
- Thousand Island dressing,
- Yoghurt dressing
- Sauce vinaigrette

Caesar Salat - Salatherzen mit getrockneten Tomaten,
Parmesanspänen, Sardellen und Knoblauchcroûtons

Caesar salad, lettuce hearts with dried tomatoes, parmesan, anchovies and
garlic croûtons

7,50€

Zum Salat wählen Sie bitte zusätzlich / extra options for your salad:

- gegrillte Hähnchenbrust / grilled chicken 5,00€
- Räucherlachs / smoked salmon 6,90€
- Schafskäse und Oliven / feta cheese and olives 4,00€
- Rinderfiletstreifen gebraten / fried beef strips 6,90€

Gegrillter Ziegenkäsetaler mit marktfrischem Salatboquet, Tomaten-
Basilikumeis und Crissini

Grilled goat-cheese with market fresh salatboquet and tomato basil ice
cream and bread sticks

9,50€ 

Räucherlachs im Sesam-Crêpemantel an Ruccola
mariniert mit Himbeerdressing

Smoked salmon in sesame crêpe on rocket salad, marinated with raspberry
dressing

9,50€

Vitello tonnato - Mit Weißwein und Gemüse gekochtes, dünn
geschnittenes Kalbsfleisch, überzogen mit einer erkalteten
Thunfischsauce

Vitello tonnato, thin slices of veal meat, cooked with white wine and
vegetables, cold served with tuna sauce

9,50€

Antipasti vegetariani - Mediterranes Gemüse gegrillt und gebraten,
eingelegt in feinstes Olivenöl mit geröstetem Baguette

Vegetarian Antipasti, Mediterranean vegetables - grilled and fried,
pickled in olive oil with toasted baguette

8,50€



Pasta

Rigatoni in Olivenöl geschwenkt, mit Chili Koriander, Knoblauch, frischen
Kräutern mit mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan

Rigatoni noodles in olive oil with chili coriander, fresh garlic and herbs with
Mediterranean vegetables and parmesan

9,50€



Rosa gebratene Rinderfiletstreifen mit Waldpilzen und frischen
Gartenkräutern, angerichtet auf Tagliatelle

Stripes of beef, "medium" fried with wild mushrooms, fresh herbs and
"Tagliatelle"

14,50€

Hauptgerichte - main courses

Zartes Schweinefilet im Mangoldmantel auf Rotwein-Schalottenjus
mit Bundmöhrrchen und Selleriepürree

Pork filet wrapped with chard, to red wine-shallots jus ,carrots and celery
purée

18,50€

Rinderbraten von der Semmerrole mit Sauerkirschsauce,
karamelisiertem Spitzkohl und Krokette

Pot roast from the leg with sour cherry sauce, caramelized cabbage and
croquettes

18,50€

„Augustiner“-Fleischspieß vom Rind, Schwein und Pute auf
Champignon-Zwiebelgemüse mit Grilltomate und Bratkartoffeln

“Augustiner”- meat skewer of beef, pork and turkey, with mushroom and
onion vegetables, grilled tomato and fried potatoes

19,00€

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Pfefferrahmsauce,
hausgemachten Dauphine Kartoffeln und Prinzessbohnen

Rumpsteak from Argentinian beef with pepper sauce, homemade dauphine
potatoes and green beans

24,50€

Scheiben von Barbarie Entenbrust, rosa gebraten,
mit Balsamico-Honig-Jus glasierte Kaiserschoten und Basmatireis

Slices of Barbarie duck, fried “medium” with balsamic-honey jus, glazed
now peas and basmati rice

21,50€

Garnelen Provençale - 7 Garnelen in Knoblauchöl gebraten,
mit Cherrytomaten und Lauch, dazu reichen wir Baguette

Shrimps „ provençale“ - 7 shrimps fried in garlic oil, with tomatoes, leek and
baguette

15,50€

Lachsfilet in Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern,
serviert mit Tagliatelle, Ruccola, Schmortomaten und eingelegten
Oliven

Grilled salmon filet, fried in olive oil with fresh herbs , pasta, rocket salad,
roasted tomatoes and pickled olives

17,50€


Gebratenes Heilbuttfilet mit Garnele und Jakobsmuschel,
sautiertem Tomaten Mangold Gemüse, schwarzen Nudeln und
Safransauce

Halibut filet, fried with shrimp and scallop , tomatoes sautéed chard,
black pasta and saffron sauce

22,50€

Gebackene Fetaschnitte mit Oliven, frischen Kräutern,
Holunderblütenschaum und Kartoffelschnee

Baked feta cheese with olives and fresh herbs, fine mousse of elderflower
and mashed potatoes

11,50€ 

Frisch gebackener Kartoffelrösti mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und
Käse gratiniert

Baked potato rösti with spinach, sauce hollandaise, au gratin

12,50€ 

Dessert

Panna Cotta mit Birnenkompott und Haselnusseis

Panna cotta with pear compote and hazelnut ice cream

5,50€

Nougat Crème Brûlée mit Mango Salat und Karamelleis

Crème Brûlée of nougat, mango salad and caramel ice cream

7,50€

Sorbetvariation mit frischen Früchten

Variation of sorbets with fresh fruits

6,50€

Lauwarmes Schokotörtchen mit Zwerg-Orangenkompott und Mangosorbet

Lukewarm chocolate tart with kumquats -compote and mango sorbet

7,50€

Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen

Selection of fresh milk-cheese with grapes and nuts

- Kleine Portion / small portion

9,50€

- Große Portion / large portion

14,50€