

Montag bis Donnerstag 18:00 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen

Starters

Tataki vom Yellowfin-Thunfisch
mit Soja, Gurke und Erbse

Tataki of yellowfin tuna
with soy, cucumber and peas

17,00 €

Beef-Tagliata mit Spinat,
Zwiebel, Paprika und Balsamico

Beef tagliata with spinach,
onion, pepper and balsamic vinegar

17,00 €

Bruschetta-Salat mit Ziegenkäse,
Rucola und Ciabatta

Bruschetta salad with goat cheese,
rocket and ciabatta

14,00 €

Salat vom Buffet (ein Teller) *

* je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an
* Salad from the buffet (one plate), depending on the daily offer,
please contact our service team

8,00 €

Suppen

Soups

Tomaten-Consommé mit gefüllten Teigtaschen, Basilikum und Limone

Tomato consommé with filled dumplings, basil and lime

9,00 €

Brennnessel-Crèmesuppe mit Kartoffel und Räuchertofu

Nettle cream soup with potatoes and smoked tofu

9,00 €

Suppe vom Buffet / Tagessuppe *

Soup from the buffet / soup of the day *

*je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an
*Depending on the daily offer, please contact our service team

9,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.

Montag bis Donnerstag 18:00 bis 21:00 Uhr

Hauptgerichte

Main courses

Rosa gebratenes Rib Eye-Steak (250g Rohgewicht)
mit Madeira-Schalotten, Frühlingsgemüse und Süßkartoffeln

Medium grilled rib eye steak (250g raw weight) with Madeira shallots,
spring vegetables and sweet potatoes

35,00 €

Rosa gebratenes Rib Eye-Steak (250g Rohgewicht)
mit Kräuterbutter, Jus und Homemade Fries

Medium grilled rib eye steak (250g raw weight) with herb butter, jus and homemade fries

31,00 €

Gebackenes Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Zitrone und lauwarmem Kartoffel-Spargelsalat

Baked Wiener Schnitzel with cranberries, lemon and lukewarm potato-asparagus salad

32,00 €

wahlweise mit Homemade Fries

optionally with homemade fries

30,00 €

Vegetarische Alternative: gebackene Austernpilze mit Remoulade

Vegetarian option: baked oyster mushrooms with tartar sauce

21,00 €

Rosa gebratener Lammrücken mit Thymian-Knusper,
Marktgemüse und Blumenkohl

Medium roasted saddle of lamb with thyme crunch,
market vegetables and cauliflower

31,00 €

Vegetarische Alternative: Gemüse-Quiche

Vegetarian option vegetable quiche

21,00 €

Currywurst mit Tomaten-Currysauce,
Coleslaw-Salat und Homemade Fries

Currywurst with tomato curry sauce,
coleslaw salad and homemade fries

13,00 €

Hähnchen-Toast mit Sweet Chilli-Hollandaise und Wok-Gemüse

Chicken toast with sweet chilli hollandaise and wok vegetables

17,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.

All prices include tax and service charge.

Montag bis Donnerstag 18:00 bis 21:00 Uhr

Hauptgerichte

Main courses

Gegrillte Buttermakrele mit Tomatensalsa,
Spinat und geröstetem Ciabatta-Brot

Grilled butter mackerel with tomato salsa,
spinach and toasted ciabatta bread

25,00 €

Vegetarische Alternative: Gefüllte Zucchini

Vegetarian option stuffed zucchini

19,00 €

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti aglio e olio

14,00 €

wahlweise mit Garnelen oder Rinderstreifen

optionally with shrimp or beef strips

20,00 €

Gedünstetes Gemüse mit Tofu,
Reis, Erdnuss und Mizuna-Salat

Steamed vegetables with tofu,
rice, peanuts and mizuna salad

20,00 €

wahlweise mit Hühnerbrust

optionally with chicken breast

25,00 €

Pinsa mit Olivenöl, altem Balsamico und Rucola

Pinsa with olive oil, old balsamic vinegar and rocket

Getoppt mit Tomate, Mozzarella

Topped with tomato, mozzarella

oder mit Speck und Parmesan

or with bacon and parmesan

13,00 €

Hauptspeise vom Buffet oder Tagesgericht *

Main course from the buffet or dish of the day *

* je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an

* Depending on the daily offer, please contact our service team

19,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.

All prices include tax and service charge.

Montag bis Donnerstag 18:00 bis 21:00 Uhr

Desserts

Desserts

Melonensalat mit Basilikum und Granny Smith-Apfel

Melon salad with basil and Granny Smith apple

9,00 €

Muscovado-Crème Brûlée mit zweierlei Erdbeeren

Muscovado crème brûlée with two kinds of strawberries

11,00 €

Gebackener Brioche „Armer Ritter“
mit Vollmilch-Ganache, Karamell und Kirschsorbet

Baked “Armer Ritter” brioche
with whole milk ganache, caramel and cherry sorbet

11,00 €

Affogato mit Vanillerahmeis

Affogato with vanilla ice cream

5,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.