

SUPPE | SALAT

SUPPE

Tomatencremesuppe ^{8,g} mit frischem Basilikum	5,50
Kartoffel-Steinpilz-Suppe ^l mit frischem Majoran	6,90

VORSPEISE

LE PARISIEN	9,90
-------------	------

warmer Ziegenkäse^{8,g} auf Rucola mit Weintrauben und Walnüssen in Balsamico-Preiselbeer-Marinade^h

CAPRESE	10,20
---------	-------

Original Büffel-Mozzarella^{8,g} mit Tomatenscheiben, frischem Basilikum und Oliven-Ciabatta^{a,c}

SALMON-WRAP	11,90
-------------	-------

Weizentortilla^{a,c} mit Wasabi-Frischkäse-Creme^{8,g}, Rucola und Räucherlachs^{2,14,d} gefüllt an buntem Salatnest angerichtet

KNACKIGE SALATE

EL GRECO	12,80
----------	-------

Marktfrischer Salatteller mit gebackenem griechischen Feta^{8,g}, Kalamata-Oliven,^{2,5} Peperoni² und roten Zwiebelringen in Balsamico-Kräuter-Vinaigrette^h

KING GEORGE	12,80
-------------	-------

Kross gebratene Putenbruststreifen auf einer mit Sauerrahm^{8,g} gefüllten Ofenkartoffel an bunter Salatgarnitur mit French-Dressing^m

LOUISIANA	13,50
-----------	-------

Putenbruststreifen vom Grill und frische Früchte der Saison auf bunten Rohkostsalaten mit Hausdressing^{8,c,f,k,m} abgeschmeckt

CLASSIC CAESAR SALAD	13,90
----------------------	-------

Romanaherzen in Sardellen-Kapern-Dressing^{8,d,g,m} mariniert mit Parmesanspänen^{8,g}, Croutons^{a,c} und knusprig gegrillter Hähnchenbrust

MARE E MONTI	14,80
--------------	-------

erlesene Blattsalatmischung mit gegrilltem Edelfischfilet^d und Austernpilze in Balsamico-Dressing^h mariniert

STEAK SALAT	15,20
-------------	-------

Zart rosa gebratene Rinderlendenstreifen, ca. 180gr., vom Angus Rind und Austernpilze vom Grill auf Saisonsalaten in einer Balsamico-Vinaigrette^h mit Kirschtomaten und Parmesanspänen^{8,g}

NUDEL | FLEISCH

NUDELGERICHTE

PENNE ALL'ARRABBIATA ^{a,c} mit Zwiebeln, Oliven und Peperoni in scharfer Tomatensauce	8,90
LASAGNE AL FORNO ^{a,c,8,g} hausgemacht mit Salatbeilage	11,50
CREMIGES RISOTTO ^{5,8,g} mit Shrimps ^b , Kirschtomaten in Weißwein ^{5,m} Safransauce ^g und Rucolahaube	12,50
FUSILLI TRI COLORI ^{a,c} mit gegrillten Putenstreifen und Champignons in einer Pfeffer-Sahne-Sauce	12,20
WEISSE TAGLIATELLE ^{a,c} mit gebratenen Austernpilzen in leichter Feigen-Senf-Sauce ^{8,g,k,m} mit gegrillter Rinderlendenschnitte	13,80
SPAGHETTI ^{a,c} mit Lachswürfel ^d , Zucchini, Kirschtomaten und Dillspitzen in einer Hummer-Sahnesauce ^{8,10}	14,50
LINGUINI ^{a,c} mit gegrillten Riesengarnelen ^b und geschmolzenen Tomaten in einer Knoblauch-Basilikum-Sauce ^{8,g}	16,80

LEIB & HAUPTSPEISEN

ZARTE HÄHNCHENBRUST in Cornflakes ^a paniert auf pikanter Mango-Curry-Sauce ^{8,10,g} mit frischen Früchten und Basmatireis	14,90
„MÜNCHENER SCHNITZEL“ ^{a,c} Schweineschnitzel in einer Senf-Meerrettichpanade ^{2,5,k,m} , Belg.Pommes & kleiner Salat ^{8,c,g,k,m}	14,90
BOHNE & MALZ PFAND'L, 3 Schweinefilets vom Grill auf Käsespätzle ^{8,g} in einer Champignonrahmsauce ^{8,g} , Röstzwiebeln ^a	15,90
WIENER SCHNITZEL ^{a,c} vom Milchkalb in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren ¹¹ und einem kleinen Salat ^{8,c,g,k,m}	20,50
„PFEFFERSTEAK“ saftig gegrilltes Rinderlendensteak ca.200 gr. in einer Cognac-Pfeffer-Sauce ^g , Kartoffelaltern und kleinem Rucolasalat ^h	24,80
SURF & TURF - Rindersteak und 2 Riesengarnelen ^b vom Grill mit Belgischen Pommes, hausgemachter Kräuterbutter und BBQ-Sauce	26,90

VEGGIE | BURGER

VEGETARISCH

Hausgemachtes Ratatouille-Gemüse mit Schafskäse ^{8,g} überbacken dazu Kräutersauerrahm ^{8,g} und Kartoffelecken	10,80
2 gebratene Kartoffel-Zucchini-Pflanzerl ^{8,c,g} mit Kräuter-Dip ^{8,g} an buntem Salatsträsserl	10,90
Spinatspätzle ^{a,c,g} mit Austernpilzen und Käse ^g überbacken dazu einen Marktsalat ^{c,m}	11,20
Pikantes rotes Thai-Curry mit asiatischem Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis	11,90
Gnocci al pesto in Basilikumsauce ^{8,g} mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan ^{8,g}	12,90

SPECIAL'S

Ofenfrischer Flammkuchen, „Elsässer Art“ mit Speck ^{2,4,7,14} Zwiebel und Schmand ^{8,g}	10,80
„Quesadilla ~ Mexicana“ Weizentortilla ^a mit Käse ^{8,g} , Hackfleisch, Paprika, Mais ^a und roten Bohnen gefüllt an bunten Saisonsalaten	11,90
„Dip-Teller „Tres Locos“ mit Zwiebelringe ^{a,c} , Chicken Wings, Jalapeno Cheese Nuggets ^{a,c} , Frühlingsröllchen ^{a,c} und Potatoes Wedges auf buntem Salatnest mit dreierlei Dip-Saucen ^{2,8,11,g}	12,90
„Chicago Burger“ ^{a,1} saftig gegrilltes Angusbeef 180 gr., mit Gurken-Relish ^{c,k} , BBQ-Sauce ^{2,11} , Tomatenscheibe, Zwiebelringe und Eisbergsalat, dazu Belgische Pommes mit Sauerrahm-Dip ^{8,g}	12,90
„Bacon ^{2,4,14} & Cheese Burger“ ^{a,1} gegrilltes Angusbeef 180gr., Ceddar Cheese ^{8,g} , Speckscheiben ^{3,4,7} und Blattsalat, dazu Belgische Pommes mit Sauerrahm-Dip ^{8,g}	13,90
Spezial Burger“ ^{a,1} Brioch-Bun ^a mit saftig gegrilltem Angusbeef, 180 gr., 2 Riesengarnelen ^b , Tomatenscheibe und Rucola Salat, dazu Potatoo Wedges mit Sauerrahm-Dip ^{8,g}	19,80

DESSERT

Hausgemachte Panna Cotta ^g im Glas serviert mit Sauerkirschen und Amarettini ^a	4,80
Frischer Apfelpfannkuchen ^{a,c,g} mit Zimtzucker & eine Kugel Vanilleeis ^{c,g}	7,50
Kaiserschmarrn ^{a,c,g} mit Rosinen ⁵ , Mandeln, Amaretto & Apfelmus	10,80