

## Suppen/Vorspeisen...

**Bull Soup** <sup>B, C, D, G, I, J, F</sup> 3,90€  
kräftige Rinderbrühe mit feinen Rindfleischwürfeln und Wurzelgemüse

**Kleiner gemischter Salat** <sup>A, C, G, J</sup> 4,50€  
bunter gemischter Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

**Caprese** <sup>A, G</sup> 8,50€  
frische Tomaten und feinsten Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Aceto-Balsamico

## Dessert...

**Crepe mit Orangen-Caramelsauce** <sup>B, C, D, G, I, J, F</sup> 5,90€  
angerichtet mit frischen Früchten der Saison

**Fragen Sie auch gerne unser Personal nach unserer Eiskarte**





## Hauptspeisen...

- Kalbshaxenragout** <sup>B, C, D, G, I, J, F</sup> 13,80€  
 Sous vide garte Würfel von der Kalbshaxe und Schmorgemüse  
 in kräftiger Rotweinsauce mit mediterranen Kräutern, dazu reichen wir Kartoffelgratin
- Cilli con Carne** <sup>B, C, D, G, I, J, F</sup> 6,20€  
 klassisches Chilli aus Rinderhack, Bohnen, Mais und Tomaten,  
 serviert mit Sour Creme und ofenfrischem Baguette
- Rindfleisch „Stroganoff“** <sup>B, C, D, G, I, J, F</sup> 13,80€  
 Kräftige Rindfleischstreifen im rustikalen Schnitt in klassischer Rahmsauce,  
 mit Gewürzgurken und Champignons verfeinert auf Butterspätzle
- Lachsfilet an Limetten-Buttersauce** <sup>B, C, D, G, I, J, F</sup> 17,50€  
 pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten Fischrahmsauce, dazu reichen wir Basmatireis
- Schweinefilet in Orangen-Pfefferschmand** <sup>B, C, D, G, I, J, F</sup> 15,70€  
 zarte Schweinefiletmedallions an einer Orangenrahmsauce mit rosa Pfeffer,  
 dazu reichen wir in Butter geschwenkte Penne
- Coq au vin** <sup>B, C, D, G, I, J, F</sup> 15,20€  
 Marinierte Hähnchenoberkeule in Rotwein mit Speck und Perlwiebeln geschmort,  
 dazu Rosmarinkartoffeln und Vichy Karotten
- Vegane Hackbällchen in Tomatensugo** <sup>B, C, D, G, I, J, F</sup> 7,10€  
 würzige Bällchen in fruchtigem Tomatensugo, verfeinert mit Basilikum, dazu Baguette

Die Hauptallergene:

**A:**Gluten **B:**Krebstiere **C:**Eier **D:**Fisch **E:**Erdnüsse **F:**Soja **G:**Milch **H:**Schalenfrüchte **I:**Sellerie **J:**Senf **L:**Schwefeldioxid/Sulfide  
**M:**Lupine **N:**Weichtiere 1:Antioxidationsmittel