



Suppen/Soup

Tomatenconsommé mit Basilikumcrostini <i>Tomato Consommé</i> <i>With little basilcrusts</i>	4,50€
Pfifferlingscremesuppe mit Croûtons und frischem Schnittlauch <i>Cream soup of chanterelles</i> <i>with fresh chives and croûtons</i>	4,90 €
Kräuterschaumsüppchen mit gebratenen Garnelen <i>Cremesoup of Herbs</i> <i>With fried prawns</i>	4,80€

Vorspeisen / Starter

Antipasti gegrilltes von Aubergine, Zucchini und Paprika mit luftgetrocknetem Schinken, marinierten Garnelen, getrockneten Tomaten und ofenfrischem Chiabatta <i>Antipasti</i> <i>Grilled eggplant, courgette and peppers with air dried ham and marinated prawns, Sundried tomatoes and freshly baked chiabatta</i>	11,50 €
Beef Tartar vom argentinischen Weiderind, klassisch mariniert mit würzigem Ruccolasalat <i>Argentinean beef tartar</i> <i>Classical marinated with flavored aromatic rocket salad</i>	14,50 €
Carpaccio vom argentinischen Weiderind mit Ruccolasalat, frischen Champignons und gehobeltem Parmesan <i>Argentinean beef Carpaccio</i> <i>With rocket salad, fresh white mushrooms and Parmesan shavings</i>	9,80 €



Salate / salad

Caesars Salad

10,90 €

Römersalatherzen in cremigem Parmesan-Olivendressing mit gebratener Hähnchenbrust, Cherrytomaten, gehobeltem Parmesan und herzhaften Crostinis

Caesars Salad

*Romaine lettuce with a creamy parmesan- olive dressing, served with stripes Of pan fried chicken, cherry tomatoes and parmesan shavings
Served with little crusts*

Wildkräuter – Blütensalat

12,50 €

taufrische Wildkräuter und Blüten mariniert mit weißer Balsamicovinaigrette mit gebratenem Kaninchenrücken und gerösteten Pinienkernen

Fresh herbs and blossoms salad

*Marinated with white balsamic vinaigrette
Fried saddle of rabbit and roasted pine nuts*

Fitness-Salat

10,90 €

marktfrische Blattsalate in leichtem Joghurt-Orangendressing mit frischem Sprossen, Orangenfilets und Erdbeeren und gebratener Hähnchenbrust im Cornflakesmantel

Fitness-salad

*Fresh leaf salad on light yogurt-orange dressing
Sprouts, filets of oranges and strawberries
Served with fried chicken breast in a cornflakes cover*



Frische Pasta / Fresh Pasta

Penne al Arrabiata

11,00 €

in der Pfanne geschwenkt mit frischen Tomaten, Chili, geriebenem Parmesan und gartenfrischem Beilagensalat

Penne al Arabiata

*Freshly prepared with tomatoes, chilli, parmesan shavings
And an aromatic mixed salad*

Spaghettinis

12,50 €

in Olivenöl geschwenkt
mit gebratenen Riesengarnelen, Tomaten und frischen Kräutern

Spaghettinis

Sautéed in olive oil, served with scampi, tomatoes and herbs

Parpadelle

15,50 €

breite Bandnudeln mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rumpsteak in grüner Pfeffersauce mit Broccoli und Cherrytomaten

Parpadelle

*Served with fried stripes from Argentinean Rump Steak
Accompanied with green pepper sauce, broccoli and cherry tomatoes*

Fischgerichte/Fish dish

Forelle Müllerin

14,90 €

fangfrische Forelle in Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und kleinem Blattsalat

Trout Meunière

*Fresh trout fried in butter
With parsley potatoes and mixed leaf salad*

Knusprig gebratenes Rotbarbenfilet

14,50 €

auf gegrilltem, mediterranem Gemüse
und Tomaten-Couscous

Crispy pan fried filet of rose perch

On grilled mediterranean vegetables and tomato-cuscus

Frisches norweger Lachsfilet,

18,50 €

gedünstet oder gegrillt
mit marktfrischem Gemüse und breiten Bandnudeln

Steamed or grilled filet of salmon

with fresh vegetables and home made tagliatelle



Fleischgerichte/Meat dish

Wiener Schnitzel

18,50 €

aus der Kalbsoberschale, goldbraun gebraten
mit jungen Frühlingszwiebeln und Berliner Bratkartoffeln

Viennese Schnitzel

Bread crumbed and fried veal scallop, with green onions and fried potatoes

Saltim Bocca

19,50 €

3 kleine, gebratene Kalbsschnitzel
gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
auf gegrilltem Paprikagemüse und Risotto

Saltim Bocca

*Three small, fried veal cutlets
Filled with Parma ham and sage
Served on grilled peppers and risotto*

Argentinisches Rumpsteak

22,50 €

nach Wunsch gebraten,
mit ofenfrischen Knoblauchbaguette, Kräuterbutter und Salatbouquet

Argentinean rump steak

*Prepared by request,
Served with freshly baked garlic baguette, herbed butter and salad*

Medaillons vom Lamm

22,50 €

am Stiel gebraten mit mediterraner Kräuterkruste,
Keniabohnen und Rahmkartoffeln

Medaillons of lamb

*With a mediterranean herb crust
Served with Kenya beans and creamy potatoes*



Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet <i>Fresh fruit salad</i> <i>with lemon sorbet</i>	3,90 €
Frisch gebackene Waffeln mit warmen Kirschen und cremigem Bourbon-Vanilleeis <i>Freshly baked Waffle</i> <i>Served with warm cherries and bourbon- vanilla ice cream</i>	4,60 €
Hausgemachtes Limonen-Eisparfait mit marinierten Erdbeeren in Maraschino <i>Homemade Lime ice parfait</i> <i>Served with marinated strawberries in maraschino</i>	4,90 €
Creme Caramel Vanillecreme mit Karamellsauce und frischen Beeren <i>Crème Caramel</i> <i>Vanilla crème and caramel sauce</i> <i>With fresh berries</i>	4,90 €