

## Suppen – Soups mit frischem Baguette

Zitronengras-Parmesansuppe <sup>2)</sup> Consomme made of venison with stripes of pancake	Vorspeise 6,10 € Hauptgang 7,50 €
Gulaschsuppe Home-made goulash soup	Vorspeise 5,80 € Hauptgang 7,80 €

## Vorspeisen – Starter mit frischem Baguette

Mediterraner Antipastiteller Mariniertes und gebratenes Gemüse, Chorizo <sup>1)2)4)15)</sup> , Italienischer Landschinken <sup>15)</sup> , Oliven <sup>6)</sup> , Peperoni <sup>2)15)17)</sup> und Schafskäsecreme <sup>2)15)17)</sup> Mediterranean Antipasti of marinated and grilled vegetables, Italian country ham, olives, hot peppers and cream of feta cheese	Vorspeise 6,50 € Hauptgang 12,50 €
Carpaccio vom Rind an Trüffelmarinade <sup>4)</sup> und frisch gehobeltem Parmesan <sup>2)</sup> Beef carpaccio on truffle marinade and fresh parmesan shavings	11,90 €
Gebratene Garnelen <sup>2)3)</sup> in Knoblauch-Olivenöl Prawns in garlic – olive oil	8,50 €
Ziegenkäse <sup>2)15)18)</sup> an Cranberryspiegel auf Rucolabeet und karamellisierten Walnüssen Goats cheese au gratin with cranberry sauce on rocket salad and caramelised walnuts	9,80 €
Gebackener Schafskäse <sup>2)15)18)</sup> auf mediterranem Gemüse Baked sheep's (milk) cheese on mediterranean vegetables	9,80 €

## Ofenkartoffel – Baked Potato

mit Kräuterquark <sup>16)17)</sup> , und Salat with herbed curd-cheese on bouquet of salad	8,90 €
---	--------

wahlweise mit:

also in combination with:

-Hähnchenstreifen sliced chicken breast	14,80 €
-Rinderstreifen sliced beef	15,80 €
-Räucherlachs <sup>4)5)</sup> smoked Salmon	14,50 €
-Champignons mushrooms	12,40 €
-Garnelen <sup>2)3)</sup> prawns	14,90 €

## Salate – Salads mit frischem Baguette

Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Peperoni <sup>2)15)17)</sup> <i>Lettuce with tomato, cucumber, bell pepper, carrots and greek peppers (medium hot)</i> wahlweise mit: also in combination with:	8,90 €
- Hähnchenbruststreifen <i>sliced chicken breast</i>	14,50 €
- Rinderstreifen <i>sliced beef</i>	15,10 €
- Champignons <i>mushrooms</i>	12,40 €
- Garnelen <sup>2)3)</sup> <i>prawns</i>	14,50 €
**** Aufpreis Schafskäse <sup>2)15)18)</sup>	2,50 €

## Pasta – Pasta and more

Vegan: Kürbisbolognese mit Zucchini spaghetti <i>Vegan pumpkin-bolognese with zucchini-spaghetti</i>	14,90 €
„Frank Sinatra“ tomatisierte Spaghetti mit Rinderstreifen und Gambas <sup>2)3)</sup> <i>Spaghetti “Frank Sinatra” with roasted stripes of beef and prawns in tomato sauce</i>	14,90 €
Pastasotto in Weißweinelouté mit mediterranem Gemüse und gebratenen Hähnchenbruststreifen <i>Pastasotto in white-wine-velouté with mediterranean vegetables and roasted chicken-breast</i>	13,90 €
Pastasotto in Weißweinelouté mit mediterranem Gemüse und gebratenen Rinderstreifen <i>Pastasotto in white-wine-velouté with mediterranean vegetables and roasted beef</i>	15,30 €
Hausgemachte Käsespätzle <sup>2)</sup> mit Schmelzzwiebeln und Beilagen Salat <i>Handmade German pasta with melted cheese and onions with a green salad</i>	12,50 €

## Fisch – Fish

Wolfsbarsch auf Rahmwirsing <sup>17)</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>2)10)</sup> <i>Hake filet on creamy savoy cabbage and parsley potatoes</i>	18,20 €
Zander auf Pastasotto und Roter Beete <i>Filet of pike-perch on pastasotto with beetroot</i>	19,80 €

## Fleisch - Meat

Steak von der argentinischen Rinderhüfte mit hausgemachten Rosmarin-Steakhouse-Fries, dazu Bohnengemüse mit Speck <sup>2)15)</sup> und Rotweibutter <i>Argentinian beefsteak with two kinds of puree served with green beans wrapped in bacon and Pepper-sauce</i>	19,80 €
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel, Mango-Chilli-Sauce <sup>5)</sup> auf Zuckerschoten-risotto <sup>17)2))8)</sup> <i>Chicken breast filet in coat of sesame on mango-chili- sauce on snow pea-risotto</i>	14,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites <sup>2)</sup> und Salat (Sauce nach Wahl) <i>Breaded pork escalope with french fries and salad</i>	12,90 €
Rouladen <sup>2)17)15)</sup> , mit Rosenkohl und hausgemachten Spätzle <i>Beef roulade with brussels sprouts and homemade spaetzle</i>	17,90 €

## Dessert und Käse- Cheese

Tarte au Chocolat mit Waldfruchtkompott <sup>11)</sup> und Vanille-Eis <sup>16)11)</sup> <i>Chocolate tarte with compote of forest fruits and vanilla-ice cream</i>	6,90 €
Zimt- Panna Cotta <sup>4)</sup> mit Birnen-Chutney und Preiselbeeren <i>Cinnamon panna cotta with pears- chutnay and cranberries</i>	6,20 €
Französische Rohmilchkäsevariation <sup>1)2)4)11)</sup> mit Weintrauben, Walnüssen und Feigensenf <i>Fine selection of french raw milk-cheese with grapes, walnuts and fig mustard</i>	12,90 €

## Flammkuchen (ab 17 Uhr)

Unser Flammkuchenteig ist Ohne Milch und Ohne Ei

Tarte Flambee

(a kind of „French Pizza“ from Alsace made from a very thin layer of pastry topped with sour cream)

„**Klassisch**“ mit Crème fraîche<sup>16)17)</sup>, Speck<sup>2)15)</sup> und Zwiebeln  
with crème fraiche, onions and bacon 7,80 €

„**Salmon**“ mit Crème fraîche<sup>16)17)</sup>, geräucherter Lachs<sup>4)5)</sup>, Lauch und Rucola  
with crème fraiche, smoked salmon, spring leek and rocket leaves 10,40 €

„**Italienisch**“ mit Crème fraîche<sup>16)17)</sup>, Landschinken<sup>15)</sup>, Parmesan<sup>2)</sup> und Rucola  
with crème fraiche, farmer-ham, parmesan cheese and rocket leaves 9,90 €

„**Caprese**“ mit Crème fraîche<sup>16)17)</sup>, Tomaten, Mozzarella<sup>1)2)4)</sup> und Basilikumpesto  
with crème fraiche, tomatoes, mozzarella cheese and basil pesto 8,50 €

„**Platzhaus**“ mit Crème fraîche<sup>16)17)</sup>, Schafskäse<sup>2)15)17)</sup>, Tomaten und Peperoni<sup>2)15)17)</sup>  
with crème fraiche, feta cheese, tomatoes and greek-peppers-(medium hot) 9,20 €

„**French Pizza**“ mit Tomatensauce, Salami<sup>1)2)4)15)</sup>, und Käse<sup>2)</sup>  
Pizza with tomato sauce, peperoni ( salami), and cheese 8,60 €

„**El Diablo**“ mit Crème fraîche<sup>16)17)</sup>, Chorizo<sup>1)2)4)15)</sup>, Peperoni<sup>2)15)17)</sup> und Paprika  
with crème fraiche, spanish sausage, greek-peppers (medium hot) and bell peppers 8,80 €

Verehrte Gäste,

Wir versuchen nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir jedoch für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Zusatzstoffe:

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1. mit Farbstoff (en)   | 10. chininhaltig  | 18. Geliermittel                         |
| 2. mit Konservierungsstoff (en)<br>E235,E202,E310, E1101, E1105 | 11. mit Süßungsmittel                                   | 19. Emulgator E322                       |
| 3. mit Antioxidationsmittel                                     | 12. enthält eine Phenylalaminquelle                     | 20. Verdickungsmittel                    |
| 4. mit Geschmacksverstärker (n)                                 | 13. gewachst  | 21. Sulfite<br>( Süßungsmittel Aspartam) |
| 5. mit Schwefeldioxid   | 14. Taurin  |  |
| 6. mit Schwärzungsmittel (Eisen-<br>gluconat)                   | 15. mit Nitritpökelsalz                                 |  |
| 7. mit Phosphat   | 16. mit Stabilisatoren E331, E450,<br>E451, E471        |  |
| 8. mit Milcheiweiß (Milchprotein)                               | 17. mit Säuerungsmittel E210, E270,<br>E300, E301, E330 |  |
| 9. koffeinhaltig  |   |  |