<u>Vorspeisen</u>

geeistes Mango- Kokos- Chilischaum- Süppchen, abgerundet mit Ingwer, Zitronengras und Limette	7,20 €
hausgemachtes Würzfleisch, mit Tilsiter gratiniert	7,90 €
Salatteller der Saison , mit Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella Kugeln und karamellisierter Mango, dazu ein frisches Erdbeerdressing	11,90 €
<u>Salate</u>	
kleiner gemischter Salat mit Balsamicovinaigrette	7,30 €
bunter Salat _{3,4,8,10} mít Balsamíco- Dressíng und gerösteten Nüssen	11,90 €
oder wahlweise auch mit	
Hähnchenbruststreifen	18,90 €
Rínderfiletstreifen	21,90 €
Schweinefiletstreifen	17,90 €
<u>vegetarísche Geríchte</u>	
gebratene Penne _{3,5,8} mít Mozzarellakugeln, geschmolzenen Tomaten ín Basílíkum Pesto geschwenkt	18,50 €
gebratene Gnocchí _{4,5,6,7,8} in einer Weißwein- Gorgonzola- Sauce und Spinat	17,90 €
<u>Físch</u>	
gebratene Forelle _{6,12} gefüllt mit einer Zitronen- Kräuterbutter, dazu Dillkartoffeln und frischer Gurkensalat mit Joghurt	21,90 €

Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

Argentínisches Rinderfilet 200 g 24,00 ϵ oder 300 g 29,00 ϵ

gebratene Hähnchenbrust 180 g 17,00 ϵ

gegrillte Schweinefilet Medaillions 200 g 16,00 ϵ oder 300 g 19,00 ϵ

Zu allen Steaks servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder Rotweinsoße!

Gemüsebeilagen je 4,50 ϵ Sättigungsbeilagen je 4,50 ϵ

Coleslaw Salat Kartoffelgratin

Rahmchampignons Petersilien Kartoffeln

karamellisiertes Paprika- Zwiebel- Gemüse Knoblauchkartoffeln

<u>Nudelgerichte</u>

Nudelauflauf mít Penne $_{4.5,6,7,8}$ in einer Brokkoli- Kochschinken- Sauce und Käse gratiniert **21,90** ϵ

Indisches Hähnchencurry_{4,5,6,7,8} mit Kokos Milch, Zitronengras, Ingwer, Limette und Chili geschwenkt in Penne

21,90 €

<u> Hauptgerichte</u>

Schaschlik Spieß vom Schwein _{4,7} glasiert mit einer spanischen Paprika- Knoblauch- Mojo an Coleslaw Salat und Pommes Frites	21,90 €
Spare Ríbs _{6,7} unter einer rauchigen Honig- Whisky- Glasur mit Twister- Pommes und Sour Cream	19,80 €
Hähnchenbrust Florentína _{4,6,7} mít einer saftígen Hollandaíse- Spínat- Füllung Rotwein Jus und Kartoffelgratín	auf 21,90 €
Gyros auf Mexíkanísche Art _{4,6,7} mít Maís, Kídneybohnen und Tomaten, dazu Knoblauch Kartoffeln und Tzatzíkí	18,90 €
gefülltes Schweineschnitzel _{4,7,8} mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und Knoblauch auf Rosmarin Jus und Kroketten	20,90 €
Burger Altes Kíno _{5,6,7,} 200 g fränkisches Weiderind Patty mit frittierten Zwiebeln und krossem Bacon, saurer Gurke, Tomate und cremigem Chester Käse	19,90 €
gefüllte Papríka wíe von Oma _{4,7,8} mít Hackfleisch und Kräutern an deftiger Jus, dazu Petersilienkartoffeln	17,90 €
deftiges Schwarzbiersteak vom Schwein _{4.5.7,8} auf dunklem Saucenspiegel mit Kroketten und einem knackigen Salatbukett garniert	21,90 €

Werte Gäste, für jede Änderung einer Beilage berechnen wir 1,50 ϵ !

<u>Dessert</u>

auf einem Erdbeerspiegel mit Früchten Eiskalt serviert	9,90 €
gebackene Apfelbeignets _{5,6,8} mít cremígem Vanilleeis und fríschen Früchten garníert	9,50 €
<u>Eísträume</u>	
Fürst-Pückler-Eís / Der Klassíker cremíges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne	7,90 €
süßer Traum cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne _{5,6,8}	8,60 €
Schoko- Nussbecher zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne 3,5,6	7,40 €
Rote Grütze Eísbecher	

Cannoli Siciliana eine Gebäckrolle Sizilianischer Art, mit Ricotta gefüllt

Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität aus unserer Kaffeekarte!

8,50 €

erfríschendes Joghurteis mit Kírschgrütze und Sahne $_{5.6}$

<u>Allergene:</u>

1 Soja, 2 Lupine, 3 Nüsse, 4 Sellerie, 5 Eier, 6 Milch, 7 Sulfite, 8 Getreide mit Gluten, 9 Erdnüsse, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Fisch, 13 Weichtiere, 14 Schalentiere <u>Deklarationspflichtige Stoffe:</u>

15 Farbstoff, 16 Konservierungsmittel, 17 Geschmacksverstärker, 18 Antioxidanten, 19 Geschwärzt, 20 Phosphate, 21 Milcheiweiß, 22 Koffein haltig, 23 Chinin haltig, 24 Süßungsmittel, 25 Pheylalinquelle, 26 Gewachst, 27 Taurin