

## Suppe

*Kalte Mango Suppe mit karamellisierten Melonenkugeln* 5,90 €

## Salate

*Tomaten Rucola Salat<sup>4,10</sup> mit karamellisierten Mango Stückchen und Mozzarella Kugeln* 9,80 €

*Bunter Sommersalat angemacht mit Balsamico Dressing<sup>4,10</sup> gegrillter Perlhuhn Brust und gerösteten Cashewskernen.* 12,70 €

*kleiner gemischter Salat mit Balsamicovinaigrette<sup>4,10</sup>* 5,60 €

## Vorspeisen

*Rösti Toast mit Kochschinken ,Tilsiter<sup>6</sup> ,Rucola und Tomaten Frischkäse<sup>6</sup>* 10,90 €

*Antipasti Variation von Serano Schinken, Peperoni mit Parmesan<sup>6</sup>, gegrillter Feta<sup>6</sup> mit Schinkenspeck, Grilltomate, frittiertes Jack Fruit mit Honig glasiert und Baguette* 12,90 €

*hausgemachtes Würzfleisch mit Tilsiter gratiniert* 5,90 €

## Pasta

*Raviolone Calabrese<sup>4,6,8</sup> gefüllt mit scharfer Salsiccia, Peperoni, roter Zwiebel in einer Camembert Soße<sup>6</sup>, an gegrillter Perlhuhn Brust<sup>6</sup>, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum* 16,40 €

*Hanfraviolo mit Hüttenkäse<sup>5,6,8</sup> gefüllt, Basilikum Pesto, getrocknete Tomaten ,Serano Schinken, Cashew Kerne<sup>6</sup>, Rucola und gehobelter Parmesan<sup>6</sup>* 14,90 €

## Vegetarisch

*Trío von Melonen Risotto ,Grilltomate<sup>6</sup> und Spinat-Feta Bällchen<sup>6</sup> an einer Camembert Creme<sup>6</sup> und Tomaten Frischkäse* 12,90 €

*Hanfraviolo mit Hüttenkäse<sup>6,8</sup> in einer Camembert Creme<sup>6</sup>, Mini Pak Choi und Kirschtomaten* 12,80 €

## Hauptgerichte

|  |         |
|--|---------|
| <i>Roulade vom Kalbsrücken mit Serano- Blattspinat- Füllung an Bohnen- Champignon- Gemüse und Bergkäse Bällchen, napiert mit zweierlei katalanischen Würzsoßen</i>               | 18,80 € |
| <i>gegrilltes Iberico Schweine Nackensteak mit Tomaten Frischkäse gratiniert anbei Rösti Sticks und mediterranes Gemüse</i>  | 19,90 € |
| <i>Streifen vom Kachelfleisch mit dreierlei Gnocchi <sup>s,s</sup>, Tomaten Pesto <sup>s,6</sup>, rote Zwiebeln, Schinkenspeck- Feta<sup>s</sup> abgerundet mit Rucola Salat</i> | 14,90 € |
| <i>Hähnchenbrust, gratiniert mit Mango- Chili- Frischkäse<sup>s</sup> auf einer Purpur Curry Soße anbei ein Quinoa Türmchen und Melonen- Tomaten- Pak Choi Gemüse</i>            | 16,80 € |
| <i>Spaghetti mit Hähnchenbrust Streifen, geschmolzener Melone, Mini Pak Choi in purpur Curry Soße</i>  | 14,90 € |
| <i>gegrillte Schweinefilet Medaillons auf einer Camembert Cremesoße<sup>s</sup> mit gebackenen Knoblauch Kartoffeln und sautierten Speckbohnen</i>                               | 18,60 € |

## Empfehlung vom Küchenchef

|   |         |
|---|---------|
| <i>Grillteller „Altes Kino“ gegrillter Iberico Schweinenacken, Spare Ribs und Lammkotelets mit Grilltomate, Kräuter Butter<sup>s</sup> und Steak House Pommes</i> | 25,90 € |
|---|---------|

## Fisch

|   |         |
|---|---------|
| <i>Schwarzer Heilbutt „in der Folie gegart mit gebratenen Riesen Garnelen<sup>s</sup> an grünen Spargel Soufflé mit Parmesan gratiniert, dazu servieren wir Melonen Risotto</i> | 18,90 € |
|---|---------|

## Steakgerichte

Bitte Stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

|                                   |       |         |       |         |
|-----------------------------------|-------|---------|-------|---------|
| <i>Maredo Rumpsteak</i>           | 200 g | 16,00 € | 300 g | 19,00 € |
| <i>Argentinisches Rinderfilet</i> | 200 g | 19,00 € | 300 g | 24,00 € |
| <i>Schweinefilet Medaillions</i>  | 200 g | 11,00 € | 300 g | 14,00 € |
| <i>Perlhuhn Brust</i>             | 200 g | 12,00 € |       |         |
| <i>Iberico Schweinenacken</i>     | 200 g | 16,00 € | 300 g | 19,00 € |

Zu allen Steakgerichten servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinsosse,

### Gemüsebeilagen je 3,50€

*mini Pak Choi*

*Mediterranes Grillgemüse*

*gegrillte Wiesenchampignons*

*Speckbohnen*

### Sättigungsbeilagen je 3,50€

*gebackene Knoblauchkartoffeln*

*Steakhousepommes*

*Bergkäse- Rösti- Bällchen*

*Röstisticks*

*Melonen Risotto<sup>4,6</sup>*

**Werte Gäste,**

*da wir unsere Speisen ausschließlich frisch zubereiten behalten wir uns vor, bei starker Nachfrage lediglich eine eingeschränkte Karte anzubieten. Für Verzögerungen bitten wir um Ihr Verständnis!*

*Allergene:*

*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*

*Deklarationspflichtige Stoffe:*

*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 Gewächst, 27 Taurin*

## Dessert

*Hausgemachte Chorros anbei Panna Cookies Eis mit frischem Obst einer Limetten Grüntee Glace und Cointreau- Vanille Soße* 7,90 €

*Gesalzenes Karamell Eis und Vanilleeis im Purpur Curry Mantel mit Mini Cheese Cakes in Back Teig frittiert ,Spear Minze und Kirschgrütze* 8,80 €

## Eisträume

*Fürst- Pücker- Eis / Der Klassiker* 6,40 €  
*cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne 5,6*

*Süßer Traum* 6,90 €  
*cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 5,6,8*

*Schoko- Nussbecher* 6,70 €  
*zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne 3,5,6*

*Rote Grütze Eisbecher* 6,80 €  
*fruchtiges Rote- Grütze- Eis und erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne 5,6*

*Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität aus unserer Kaffeekarte !*

*Werte Gäste,*

*unsere Speisen werden ausschließlich frisch zubereitet, deshalb bitten wir bei Verzögerungen um Ihr Verständnis!*