

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit Sour Cream 4,90 €

Salate

bunter Quinoa Salat mit frischen Gemüsen und einem Dip vom „Purpur Curry“ 7,80 €

bunte Salat Variation mit gebackenen Käsecken vom Camembert, Gouda und Emmentaler 8,70 €

kleiner gemischter Salat mit Balsamicovinaigrette 5,60 €

Vorspeisen

gebratene Garnelen in Knoblauchöl auf Rucola- Tomaten Salat, abgerundet mit einer Limetten- Honig- Vinaigrette 12,90 €

glasierte Fasanenbrust mit Cashewskernen, Chinakohl, Kirschtomaten und Kräuterpolenta Talern 11,90 €

hausgemachtes Würzfleisch mit Tilsiter gratiniert 5,40 €

Pasta

Rinderfiletstreifen und Trüffelravioli mit Kirschtomaten, Rucola und gerösteten Cashewskernen in einem Zitronen- Basilikum- Pesto 13,40 €

Hähnchengeschnetzeltes mit Möhrenblüten und Tagliatelle in einer Purpur Curry- Kokossauce 11,90 €

Vegetarisch

bunter Quinoa- Gemüseauflauf in Paprikasauce mit Parmesan gratiniert 10,90 €

fruchtiges Mango- Risotto mit in Sesamöl gebratenen Streifen von Pak Choi, Zucchini und Möhre 11,40 €

Hauptgerichte

<i>gebackene Spinat Gnocchi mit Kalbsfiletstreifen in Paprikasauce geschwenkt und Parmesan gratiniert</i>	14,80 €
<i>gefülltes Schweinefilet mit einer Pesto- Creme auf Paprikasauce mit einem Brokkoli- Zucchini- Flan und Bergkäsebällchen</i>	15,90 €
<i>Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce mit gefüllten Wirsing Köpfchen sowie Kartoffeln im Speckmantel</i>	13,90 €
<i>Rinderfilet mit einer Pinienkernkruste auf einer kräftigen Thymianjus an sautiertem Pak Choi und Knoblauchkartoffeln</i>	24,80 €
<i>Rumpsteak „Surf and Turf“, gegrilltes 200g Rumpsteak trifft ein in Knoblauchöl gebratenes Paar Riesengarnelen, dazu Speckbohnen und Wildkräuterpolenta</i>	23,90 €
<i>Hähnchengeschnetzeltes in Paprika- Basilikumsauce, mit Mandel- Brokkoliröschen und fruchtigem Mango- Risotto</i>	12,60 €
<i>gegrillte Perlhuhnbrust auf Pak Choi- Feta Gemüse an Paprikasauce, dazu ein Quinoa- Pesto- Türmchen</i>	14,90 €
<i>Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Käse gratiniert auf Jus Spiegel, dazu Steakhousepommes</i>	13,90 €

Empfehlung vom Küchenchef

<i>gegrilltes Kalbsteak unter Kräuterkruste auf Thymianjus mit sautiertem Pak Choi und Cashewskernen, dazu Kräuterpolenta- Taler</i>	21,90 €
--	---------

Fisch

<i>Gebackenes Rotbarschfilet im Filo Teig mit Garnelenfüllung auf einem Gemüsenest, dazu fruchtiges Mango- Risotto mit Limetten- Zitronentee- Glace garniert</i>	16,90 €
--	---------

Steakgerichte

Bitte Stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

Maredo Rumpsteak	200 g	16,00 €	300 g	19,00 €
Argentinisches Rinderfilet	200 g	19,00 €	300 g	24,00 €
Schweinefiletmedallions	200 g	11,00 €	300 g	14,00 €

Zu allen Steakgerichten servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinsosse.

Gemüsebeilagen je 3,50€

Speckbohnen

gebratene Champignons

Sättigungsbeilagen je 3,50€

gebackene Knoblauchkartoffeln

Steakhousepommes

Bergkäse- Rösti- Bällchen

Werte Gäste,

unsere Speisen werden ausschließlich frisch zubereitet, deshalb bitten wir bei Verzögerungen 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

<i>GiOTTO Parfait garniert mit Früchten und Blattgold</i>	7,90 €
<i>geräuchertes Creme Brûlée Eis auf Limonen-Grüntee- Spiegel, dazu Mini- Cheese- Cake und Grand Manier Kirschen</i>	6,80 €
<i>Süßkartoffel Pommes mit Zucker & Zimt an schmelzendem Panna- Cookies- Eis</i>	6,70 €

Eisräume

<i>Fürst- Pücker- Eis / Der Klassiker</i> <i>cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne 5,6</i>	6,40 €
<i>Süßer Traum</i> <i>cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 5,6,8</i>	6,90 €
<i>Schoko- Nussbecher</i> <i>zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne 3,5,6</i>	6,70 €
<i>Rote Grütze Eisbecher</i> <i>fruchtiges Rote- Grütze- Eis und erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne 5,6</i>	6,80 €

Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität aus unserer Kaffeekarte !

Werte Gäste,

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