

MENÜ

MENU

Feldsalat – vegan

mit feinem Granatapfel-Dressing
gerösteten Kernen und knusprigen Croûtons

Lamb's lettuce – vegan

with fine pomegranate dressing, roasted cores and crispy croutons

enthält Gluten, Senf, Schalenfrüchte, Sulfite / contains gluten, mustard, edible nuts, sulfite

und / oder

Kürbis – Creme – Suppe – vegan

verfeinert mit Kokosnussmilch & Schnittlauch

Pumpkin – Cream – Soup – vegan

refined with coconut milk and chives

enthält keine deklarationspflichtigen Allergene / contains no allergene

~ ~ ~ ~ ~

Gebratenes Zanderfilet

mit Beurre blanc, feinem Rahm-Wirsing
und gerösteten Rosmarin-Kartoffeln

Fried Pike Perch

with beurre blanc, fine creamy savoy cabbage and roasted rosemary potato

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery

oder

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit Portwein-Jus, saisonalem Herbstgemüse
und hausgemachten Spätzle

Grilled Corn Chicken Breast

with port wine jus, seasonal autumn vegetables and homemade spätzle

enthält Milch, Eier, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, eggs, gluten, sulfite, celery

~ ~ ~ ~ ~

Orangen-Panna-Cotta

mit Grand Marnier-Orangen-Ragout und gerösteten Cantuccini

Orange-Panna-Cotta

with Grand Marnier orange ragout and roasted cantuccini

enthält Milch, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, sulfite, nuts

Menü mit Suppe, Hauptgang & Dessert	48,- €
Menü mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert	54,- €
Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert	62,- €

ZUM TEILEN
TO SHARE

Mediterrane Vorspeisenplatte

23,80 €

Parma-Schinken, Mailänder Salami, gegrilltes Gemüse, Tomaten und Mozzarella, Ziegenfrischkäse mit Feigensenf, Grana Padano, Aioli und Grissini-Stangen

Mediterranean appetizer platter

Parma ham, Milanese salami, grilled vegetables, tomato and mozzarella goat-cheese with fig mustard, grana Padano, aioli and grissini

enthält Milch, Gluten, Eier, Sulfite / contains milk, gluten, eggs, sulfite

Orientalische Vorspeisenplatte – vegan

21,80 €

Hummus mit schwarzem Sesam, gebackene Falafel, Baba Ganoush, Weinblätter, Riesenbohnen in Tomatensauce, Taboulé und Pappadums

Oriental appetizer platter – vegan

hummus with black sesame, backed falafel, baba ganoush, filled grape leaves, giant beans with tomatosauce, taboulé and pappadums

enthält Gluten, Soja, Sulfite / contains gluten, soy, sulfite

Bayrische Vorspeisenplatte

23,80 €

Mini-Fleischpflanzerl vom Kalb, Weißwurstsalat mit süßem Senf, Tafelspitzsülze, Obazda, Blauschimmelkäse, Leberkaas, bayrischer Rettich und Salzstangen

Bavarian appetizer platter

Mini veal meat patties, white sausage salad with sweet mustard, boiled beef in aspic, Obazda, blue cheese, Leberkaas, Bavarian radish and pretzel sticks

enthält Milch, Gluten, Senf, Eier, Sulfite / contains milk, gluten, mustard, eggs, sulfite

VORSPEISEN **STARTERS**

- Kurpfälzer Blattsalate – vegan** 10,80 €
mit Balsamico-Vinaigrette, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotten & Sprossen
Regional leaf salads – vegan
with balsamic vinaigrette, radishes, tomato, cucumber, carrots & sprouts
enthält Sulfite / contains sulfite
- Kürbis – Creme – Suppe – vegan** 10,80 €
verfeinert mit Kokosnussmilch & Schnittlauch
Pumpkin – Cream – Soup – vegan
refined with coconut milk and chives
enthält keine deklarationspflichtigen Allergene / contains no allergene
- Feldsalat – vegan** 14,80 €
mit feinem Granatapfel -Dressing
gerösteten Kernen und knusprigen Croûtons
Lamb's lettuce – vegan
with creamy cashew nut dressing,
roasted cores and crispy croutons
enthält Gluten, Schalenfrüchte, Sulfite / contains gluten, edible nuts, sulfite
- Geräucheter Fjord-Lachs** 16,80 €
mit krossem Kartoffel-Rösti
und feiner Honig-Senf-Sauce
Smoked fjord salmon
with crispy potato rösti
and fine honey mustard sauce
enthält Fisch, Senf, Sulfite / contains fish, mustard, sulfite

VEGETARISCH & VEGAN **VEGETARIAN & VEGAN**

Herbst – Bowl – vegan

23,80 €

knackige Blattsalate mit feinem Granatapfel-Dressing, gebackenen Falafel, Avocado, Mais, Hummus mit schwarzem Sesam, Edamame und Sprossen

Autumn Bowl – vegan

Leaf salads with fine pomegranate dressing, backed falafel, avocado, corn, hummus with black sesam, edamame and sprouts

enthält Senf, Gluten / contains mustard, gluten

„on top“:

mit gebratenen Putenbrust-Streifen

+ 6,80 €

optionally with grilled Turkey breast

mit gebratenen Lachswürfeln

+ 8,80 €

optionally with grilled salmon cubes

Rote Beete Burger – vegan

21,80 €

im Roggen-Vollkorn-Bun mit Kürbis-Apfel-Chutney, Salat, Tomate und knusprigen Pommes Frites

Beetroot burger – vegan

in a in whole grain rye bun with pumpkin-apple-chutney, lettuce, tomato and crispy French fries

enthält Gluten, Sulfite / contains gluten, sulfite

Kürbis-Panzerotti

23,80 €

Teigtaschen mit herzhafter Kürbis-Ricotta Füllung an beurre blanc mit Grana Padano und Kürbiskernen

Pumkin-Panzerotti

Dumplings with hearty pumpkin and ricotta filling of beurre blanc with Grana Padano and pumpkin seeds

enthält Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schalenfrüchte / contains gluten, eggs, milk, celery, edible nuts

KLASSIKER
CLASSICS

Curry-Wurst

15,80 €

*Oberländer Bratwurst mit hausgemachter Curry-Sauce
und knusprigen Pommes Frites*

Currywurst

*grilled sausage with homemade curry sauce
and crispy French fries*

enthält Sellerie, Sulfite / contains celery, sulfite

Gebratene Kalbsfrikadellen

18,80 €

*mit feinem Dijon-Senf
und hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat*

Roasted veal meatballs

*with fine Dijon mustard
and homemade potato cucumber salad*

enthält Senf, Sellerie, Sulfite / contains mustard, celery, sulfite

Gärtner Teller

18,80 €

*gegrilltes Putenbrust-Steak mit Knoblauch-Mayonnaise
an knackigen Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette*

Gardener plate

*grilled turkey breast steak with garlic mayonnaise
with salads and balsamic-vinaigrette*

enthält Senf, Milch, Eier, Sulfite / contains mustard, milk, eggs, sulfite

Schnitzel „Wiener Art“

23,80 €

*handgeklopfte Schweineschnitzel in Butterschmalz ausgebacken
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren*

Schnitzel “Wiener Art”

*Hand taped pork schnitzel fried in butter
with fine potato cucumber salad and cranberries*

enthält Gluten, Eier, Sulfite, Senf / contains gluten, eggs, sulfite, mustard

FISCH & FLEISCH **FISH & MEAT**

Unser Burger

26,80 €

180 Gramm feinstes Rindfleisch im Brioche-Bun mit BBQ-Sauce, echtem Cheddar, Salat, Tomate und knusprigen Pommes Frites

Our Burger

180 grams of the finest beef in a brioche bun with bbq sauce, real cheddar, lettuce, tomato and crispy French fries

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite / contains eggs, milk, gluten, sulfite

Gegrillter Fjord-Lachs

29,80 €

mit Beurre blanc, saisonalem Herbstgemüse und gerösteten Rosmarin-Kartoffeln

Grilled Fjord salmon

with beurre blanc, seasonal autumn vegetables and roasted rosemary potato

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery

Medaillons von der Schweinelende

29,80 €

mit Sherry-Rahmsauce, feinem Rahm-Wirsing und hausgemachten Spätzle

Pork lion medaillons

with sherry foam sauce, fine creamy savoy cabbage and homemade spätzle

enthält Milch, Eier, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, eggs, gluten, sulfite, celery

Gebratenes Zanderfilet

32,80 €

mit Beurre blanc, feinem Rahm-Wirsing und gerösteten Rosmarin-Kartoffeln

Fried Pike Perch

with beurre blanc, fine creamy savoy cabbage and roasted rosemary potato

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery

Gegrillte Maishähnchenbrust

32,80 €

mit Portwein-Jus, saisonalem Herbstgemüse und hausgemachten Spätzle

Grilled Corn Chicken Breast

with port wine jus, seasonal autumn vegetables and homemade spätzle

enthält Eier, Gluten, Milch, Sulfite, Sellerie / contains eggs, gluten, milk, sulfite, celery

KINDERGERICHTE KIDS MEAL

Knusprige Pommes Frites – vegan
Crispy French fries – vegan

5,50 €



Hausgemachte Spätzle
Homemade spaetzle

enthält Eier, Gluten, / contains eggs, gluten

5,50 €

Knusprige Kartoffelrösti – vegan
Crispy potato rösti – vegan

5,50 €

„on top“:

Hähnchennuggets
Chicken nuggets

enthält Eier, Gluten / contains eggs, gluten



4,90 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“
Schnitzel „Wiener Art“

enthält Eier, Gluten / contains eggs, gluten

5,90 €

Gebratene Lachswürfel
Grilled salmon cubes

enthält Gluten / contains eggs, gluten

6,80 €

Alle Kindergerichte wahlweise mit Rahmsauce oder Ketchup & Mayonnaise
All children's meals can be served with foam sauce or ketchup & mayonnaise

...UND ALS NACHTISCH...
...AND AS A DESSERT...



Eisbecher „Piratenkiste“

Vanille- & Schokoladeneis, bunte Schokolinsen, kleine Überraschung

Ice cream „pirate chest“

Vanilla and chocolate ice cream and a sweet surprise

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts

5,80 €

DESSERTS

DESSERTS

Orangen-Panna-Cotta 10,80 €

mit Grand Marnier-Orangen-Ragout und gerösteten Cantuccini

Orange-Panna-Cotta

with Grand Marnier orange ragout and roasted cantuccini

enthält Milch, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, sulfite, nuts

Cheesecake im Glas – vegan 10,80 €

auf gebackenen Streuseln und feinem Kirschenröster

Cheesecake – vegan

on baked crumbles and fine cherry roaster

enthält Soja, Gluten, Schalenfrüchte / contains soja, gluten, nuts

Schokoladen-Soufflée 10,80 €

mit marinierten Beeren und gesalzenem Karamell-Eis

Chocolate Soufflee

with marinated berries and salted caramel ice cream

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts

EIS & KUCHEN

ICECREAM & CAKES

Kugel Eis / Kugel Sorbet 2,90 €

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Zitronen-Sorbet

Ice Cream / Sorbet

Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio, lemon-sorbet

enthält Eier, Milch, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, nuts

Kuchen und Tortenangebot aus unsere Kühlvitrine ab 5,20 €

Cakes and Tartes from our display

Portion Sahne 1,60 €

FRÜHSTÜCK – BIS 11.30 UHR
BREAKFAST – UNTILL 11.30 AM

Süßes Frühstück 12,80 €

Ein frisch gebackenes Croissant, Konfitüre, Butter,
Naturjoghurt mit Granola & Beeren

Sweet Breakfast

freshly backed croissant, jam, butter, natural yogurt with granola & berries

enthält Eier, Milch, Gluten, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, edible nuts

Herzhaftes Frühstück 18,80 €

Brötchenkorb, geräucherte Putenbrust, Geflügelsalami, Butterkäse, Brie,
Tomaten & Gurken, Konfitüre, Butter, Naturjoghurt mit Granola & Beeren

Hearty Breakfast

basket of rolls, smoked turkey breast, chicken salami, cheese, brie,

tomato & cucumber, jam, butter, natural yogurt with granola & berries

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, gluten, sulfite, edible nuts

Vegetarisches Frühstück 19,80 €

Brötchenkorb, Hummus mit Sesam, Butterkäse, Brie, Tomaten & Mozzarella,
Gurken, Konfitüre, Butter, Naturjoghurt mit Granola & Beeren

Vegetarian Breakfast

basket of rolls, hummus with sesam, cheese, brie, tomato and mozzarella,

cucumber, jam, butter, natural yogurt with granola & berries

enthält Milch, Gluten, Sesam, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, gluten, sesam, sulfite, edible nuts

EIER

EGGS

Ein gekochtes Ei 2,30 €
Boiled egg

Zwei Spiegeleier 5,60 €
two fried eggs "sunny sid up"

Rührei aus drei Eiern 7,90 €
scrambled eggs from three eggs

Portion gebratener Frühstücksspeck 3,50 €
baked bacon