

## Mittagsangebot

<u>Vorspeisen/Starters</u>	€
Geeiste Tomaten Maissuppe mit Rauchöl <b>Iced tomato-corn soup with smoked oil</b>	6,00
Sommersalat mit getrockneter Tomate, Mozzarella und Paprika <b>Summer salad with dried tomato, mozzarella and bell pepper</b>	9,00
Tatar vom Thunfisch mit Sesamdressing und Mango <b>Tartar of tuna with sesame dressing and mango</b>	12,50
<u>Hauptgänge/Main Course</u>	
Ofenfrische Quiche mit Blattspinat und Gorgonzola <b>Ofen fresh quiche with spinach leaves and gorgonzola</b>	10,50
Piccata vom Maishähnchen in Parmesanhülle und Tomaten Gnocchi <b>Piccata of guinea fowl coated in parmesan with tomato gnocchi</b>	11,50
Teriyaki Spieß vom Roastbeef mit grünem Salat und geriebenem Apfel <b>Tips of Teriyaki Roast beef with lambs lettuce and grinded apple</b>	12,50
<u>Dessert</u>	
Apfelstreuselkuchen mit Vanille Sauce und Creme Eis <b>Apple crumble cake with vanilla sauce und ice cream</b>	5,50
2-Gänge-Menü nach Wahl/ <b>2 course Menu</b>	15,50
3-Gänge-Menü nach Wahl/ <b>3 course Menu</b>	19,50

## Vorspeisen/Zwischengänge €

Black Angus Burger mit BBQ Sauce und Cole Slaw <b>Black Angus burger with bbq sauce and cole slaw</b>	9,50
Sashimi vom Fjord Lachs mit asiatischem Salat <b>Sashimi of salmon with Asian salad</b>	14,50

## Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Pellkartoffelsalat <b>Escalope of veal with lukewarm potato salad</b>	<b>klein/small</b>	14,50
	<b>groß/big</b>	18,50

## Grillkarte €

6 Seawatergarnelen / <b>6 prawns</b>	16,50
Lachstranche vom Grill / <b>Filet of salmon</b>	17,50
Arg. Rumpsteak / <b>Rumpsteak</b>	18,50
Black Angus Rinderfilet / <b>Filet of beef</b>	22,50

## Beilagen berechnen wir mit /side dishes je 4,50

kleiner Salat / <b>mixed side salad</b>
Kartoffel Gratin / <b>Potatoes 'au gratin'</b>
Ofengemüse / <b>fresh vegetables from oven</b>
Rosmarin Kartoffeln / <b>rosemary potatoes</b>

## Saucen berechnen wir mit je 2,50

**Pfeffersauce** / pepper sauce oder / or **Sauce Bernaise**

## Dessert

Maracujasorbet mit Winzersekt rosé <b>Sorbet of passion fruit with sparkling wine rosé</b>	9,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanillecremeeis und Erdbeeren <b>Chocolate lava cake with vanilla ice cream and strawberries</b>	10,00