

## Mittagsangebot

### Vorspeisen/Starters €

Orientalische Linsensuppe mit Cumin und Koriander  
**Oriental lentil soup with cilantro and cumin** 6,50

Salat von Strauchtomaten, Mozzarella und Rucola in Avocado  
Limonen Vinaigrette  
**Salad of vines tomatoes, mozzarella and rocket  
in avocado lime vinaigrette** 9,50

Mango-Lachs Tatar mit Wakame und Ingwer  
**Mango-salmon tartar with ginger and wakame** 12,00

### Hauptgänge/Main Course

Gefüllte Pfifferlings Gnocchi  
mit Waldpilzsauce und Parmesan  
**Gnocchi filled with chanterelles  
with mushroom sauce and parmesan** 11,00

Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffelstampf  
**German Meatballs with caper sauce and mashed potatoes** 12,50

Pfannen Gyros  
mit Gurken Quark und Balsamico Weißkohllalat  
**Gyros  
with cucumber cream and balsamic white cabbage salad** 11,50

### Dessert

Vanille Crème und Eis mit Kirschen  
**Vanilla Cream and ice cream with cherries** 6,50

2-Gänge-Menü nach Wahl/ **2 course Menu** 15,50  
3-Gänge-Menü nach Wahl/ **3 course Menu** 19,50

## Vorspeisen/Zwischengänge €

Black Angus Burger mit BBQ Sauce und Cole Slaw  
**Black Angus burger with bbq sauce and cole slaw** 9,50

Sashimi vom Fjord Lachs mit asiatischem Salat  
**Sashimi of salmon with Asian salad** 14,50

## Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmem Pellkartoffelsalat  
**Escalope of veal with lukewarm potato salad** klein/small 15,50  
groß/big 19,50

## Grillkarte €

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

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

kleiner Salat / **mixed side salad**

Kartoffel Gratin / **Potatoes 'au gratin'**

Ofengemüse / **fresh vegetables from oven**

Rosmarin Kartoffeln / **rosemary potatoes**

**Saucen berechnen wir mit** je 2,50  
**Pfeffersauce** / pepper sauce oder / or **Sauce Bernaise**

## Dessert

Maracujasorbet mit Winzersekt rosé  
**Sorbet of passion fruit with sparkling wine rosé** 9,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Vanillecremeeis und Erdbeeren  
**Chocolate lava cake with  
vanilla ice cream and strawberries** 10,00