



Frühlings - Menü / Spring - Menu

„Unsere Leidenschaft ist Essen - der Glaube, dass gutes Essen mit gesunden Erlebnissen verbunden werden kann, wobei die frischesten und hochwertigsten Zutaten verwendet werden.“

“Our passion is food - the belief that great food can be coupled with healthy experiences using the freshest and highest quality sourced ingredients.”

Speisekarte gültig am Abend: Montag - Mittwoch, Freitag & Samstag

Speisekarte gültig am Mittag: Sonntag

Vorspeisen / Starters

BUNTER SALAT / COLORFUL SALAT (2,3)

8,10

Birne, Grüner Apfel, Erbsen, Radieschen, Granatapfel, Salatblätter, Balsamico Dressing, Croutons
Pear, green apple, peas, radish, pomegranate, salad leaves, balsamic Dressing, croutons

GAMBAS AL AJILLO / GARLIC PRAWNS (1,2,10)

12,60

Knoblauch-Kräuter-Butter, Garnelen, Baguette/ Garlic-Herb-Butter, Prawns, Baguette

Suppe / Soup

TAGESSUPPE / SOUP OF THE DAY (1)

6,20

Chef's Spezial / Chef's Special

Unser Chef Shyam kocht für Sie aus seiner Heimat Kerala

(Kerala ist ein südlicher Staat in Indien, an der Malabar Küste).

MALABAR CHICKEN DUM BIRYANI/ MALABAR CHICKEN DUM BIRYANI (1,3,4)

19,90

Aromatischer Indischer Reis mit Hähnchen, Papad, Pickle, Raita (Milde Schärfe)/
Aromatic Indian Rice with Chicken, Papad, Pickle, Raita (Mild Spiciness)

MALABAR GEMÜSE PANEER DUM BIRYANI /

17,00

MALABAR VEGETABLE PANEER DUM BIRYANI (1,3,4)

Aromatischer Süd-Indischer Reis mit Gemüse, Papad, Pickle, Raita (Milde Schärfe) /
Aromatic South-Indian Rice with vegetables , Papad, Pickle, Raita (Mild Spiciness)

1)Lactose 2) Gluten 3) Nuss 4) Senf 5) Eier 6) Fisch 7) Sojabohnen 8) Sesamsamen 9) Sellerie 10) Weichtiere

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Dear Guest, please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies.

Hauptgang / The Main Event

HAUSGEMACHTE PASTA MARINARA/ HOMEMADE PASTA MARINARA (1,2,3,5,10)	16,20
Miesmuscheln, Tintenfisch, Tomatensoße/ Mussels, Squid, Tomato Sauce	
LACHSFILET/ SALMON (1,5,6)	22,50
Grillgemüse, geröstete Kartoffel, Zitronenbuttersoße / Grill Vegetable, roasted Potatoe, Lemon Butter Sauce	
FORELLE MÜLLERINEN ART (Ganzer Fisch)/ TROUT MÜLLERINEN STYLE (1,2,4,6)	22,50
Petersilienkartoffeln, kleiner Salat, Zitronenbuttersoße/ Parsley Potatoes, Small Mixed Salad, Lemon Butter Sauce	
HIRSCHROLLBRATEN/ ROASTED VENISON ROLL (1,2,9)	24,20
Herzoginkartoffel, Buttergemüse, Pfeffer Soße/ Herzogin Potatoes, Buttered Vegetables, Pepper Sauce	
SCHWEINELENDE / PORK LOIN (1,2,9)	20,70
Waffelkartoffeln, kleiner Salat, Pilzrahmsoße/ Waffle Potatoes, Small, Mixed Salad, Mushroom-Cream-Sauce	
SPANFERKELBRATEN/ ROASTED SUCKLING PIG ROLL (1,2,4,5,9)	22,50
Semmelknödel, Kleiner Salat, Pfeffer Soße/ Bread Dumplings, Small Mixed Salad, Pepper Sauce	
TAFELSPITZ/ TAFELSPITZ (1)	23,40
Petersilien Kartoffel, Sahne-Meerrettich Soße, Frischer Meerrettich/ Boiled Beef, Parsley Potatoes, Creamy Horse Radish Sauce, Fresh Horse Radish	
BARBERIE ENTENBRUST/ BARBETIE DUCK BREAST (1,2,5,9)	24,20
Grillgemüse, Spätzle, Pfeffersoße / Grill Vegetable, Spätzle, Pepper Sauce	
RUMPSTEAK- ARG./ RUMP STEAK-Arg. (200g) (1,9)	26,00
Pommes, kleiner Salat, Pilzrahmsoße/ French Fries, kleiner Salat, Mushroom-Cream-Sauce	

Beilagen / Side Dishes

BEILAGEN SALAT/ MIXED LEAVE SALAD (4)	SPÄTZLE/ SPÄTZLE (1,2,5)	4,40
POMMES/ FRENCH FRIES		4,40

Nachtsch / Dessert

Mohn-Mandarinen-Käse-Kuchen/ Mandarine – Cheese - Cake (1,2,3,5)	5,40
HEISSE LIEBE/ HOT LOVE (1)	5,30
Heisse Himbeeren, Vanille Eis & Sahne / Hot Raspberries, Vanilla Ice Cream & Whipped Cream	

1)Lactose 2) Gluten 3) Nuss 4) Senf 5) Eier 6) Fisch 7) Sojabohnen 8) Sesamsamen 9) Sellerie 10) Weichtiere
 Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
 Dear Guest, please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies.