



VORSPEISEN & SALATE

KLEINER SALAT „SUNNYSIDE“ € 7,50
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, mit
Pinienkernen und Croûtons (a,b,f,h)

Small salad, leaf and raw vegetable salads,
pine nuts and croûtons

GROßER SALAT „SUNNYSIDE“ € 14,00
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit gekochtem
Ei, Pinienkernen, Croûtons und Balsamico
Honig Dressing (a,b,c,f,h,i)

Large mixed salad, leaf and raw vegetable
salads with boiled egg, pine nuts, croutons
and balsamic honey dressing

Dazu Wahlweise I At choice:

Gebackener Camembert, Preiselbeeren (a,b,c) € 10,00
Baked camembert cheese, cranberries

Gebratene Champignons, Kräuter Dip (b) € 6,00
Fried mushrooms, herb dip

Gebratene Putenbrust, Sweet Chili Sauce (i,x) € 11,00
Fried turkey breast, sweet chili sauce

Gebratene Riesengarnelen, Knoblauch Dip (j,b) € 19,00
Fried King prawns, garlic dip

SUPPE

HOKKAIDO KÜRBIS CRÈME SUPPE € 7,50
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbisöl (b)

Hokkaido pumpkin crème soup
with roasted pumpkin seeds, pumpkin oil

PASTA

PANZEROTTI MIT STEINPILZFÜLLUNG € 18,50
mit Trüffel Sahne Sauce und geriebenem
Parmesan (ag,b,c,i)

Panzerotti with truffle cream sauce and
parmesan cheese

SNACKS

CLUB SANDWICH € 21,00
mit gebratener Putenbrust, knusprigem
Bacon, gekochtem Ei, Salat, Cocktailsauce,
Käse, Gewürzgurken, Tomaten, Steakhouse
fries, Ketchup und Mayonnaise (ag,b,c,h)

Club sandwich with fried turkey breast,
crispy bacon, boiled egg, salad, cocktail sauce,
cheese, pickles, tomatoes, steakhouse fries,
ketchup and mayonnaise

FLEISCH

CHEFS BURGER € 22,00
aus saftigem Rindfleisch mit Cheddar
überbacken, Gewürzgurke, Tomate, knusprigem
Bacon, geschmorte Zwiebeln, Salat, BBQ Sauce
und Steakhouse fries (ag,b,c,h)

Chefs burger made from juicy beef topped with
cheddar cheese, gherkin, tomato, crispy bacon,
braised onions, salad, BBQ sauce and
steakhouse fries

RHEINISCHER SAUERBRATEN MIT ROSINEN € 23,00
mit glasiertem Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
(ag,b,c,i)

Venison goulash in wild cranberry sauce
with glazed red cabbage and napkin dumplings

ARGENTINISCHE RINDERHÜFTE € 27,00
mit Pfeffersauce, Kartoffelpüree und grünen
Bohnen (b,h)

Argentina roasted beef rump steak with
pepper sauce, mashed potatoes and
green beans

KNUSPRIGES SCHNITZEL „WIENER ART“ € 20,00
mit buntem Blattsalat in milder Vinaigrette,
Preisselbeeren, Drillinge oder
Steakhouse fries (ag,b,h,c)

Escalope "Vienna style" with fresh salad in
mild vinaigrette, cranberries, small potatoes
or steakhouse fries

KNUSPRIGES SCHNITZEL „JÄGER ART“ € 22,00
mit buntem Blattsalat in milder Vinaigrette,
Waldpilzsauce, Drillinge oder
Steakhouse fries (ag,b,h,c)

Escalope "Hunter style" with fresh salad in
mild vinaigrette, mushroomsauce, small
potatoes or steakhouse fries

FISCH

**GEBRATENES LOUP DE MER FILET IN
WALNUß SAUCE** € 28,50
mit Mandel Brokkoli und Kräuter Linguine
(ag,b,c,k,f)

Fried fillet of loup de mer in walnut sauce,
with almond broccoli and herb linguine

DESSERT

JOGHURT PANNA COTTA € 7,50
mit Mango-Kumquat Kompott (b,i)

Yoghurt Panna Cotta with mango-kumquat
compote

BAYRISCHER KAISERSCHMARRN € 8,00
mit Apfel Kompott und Vanille Eis (ag,b,c,i)

Bavarian kaiserschmarrn with apple compote
and vanilla ice cream

