

Vorspeisen

Warm geräuchertes Forellenfilet,

Apfel-Rettichsalat, Mangomark und Basilikum ⁽⁴⁾

Warm smoked trout, apple-radish salad, mango and basil

12,00 Euro

Vitello Tonnato & Rose vom Lachs

Zartes Kalbfleisch an Thunfischcreme und Kapernäpfel ^(3,4)

Vitello tonnato & smoked salmon, tuna sauce and capers

11,00 Euro

Gebackenes Blutwurst Wantan ⁽¹⁾

mit eingekochtem Portwein, Apfel, Trauben und Zwiebelchutney

Black pudding Wantan with Port, apple, grapes and onion chutney

7,00 Euro

Suppen

Krustentiersuppe mit gebratener Garnele, (2,4,7,9)

Kokosmilch, Wurzelgemüse, Chili und Minze

Sea food soup the fried prawn, coconut milk, vegetables, chili and mint

8,00 Euro

Consommé vom heimischen Rind,

Frühlingsgemüse, Kräuterflan und Markklößchen (3,7,9)

Beef Consommé with spring vegetables, herbal flan and meat dumplings

6,00 Euro

Kohlrabicremesuppe mit Kerbelöl (7,9)

Cabbage turnip cream soup with chervil oil

6,00 Euro

Vegetarisches & kleine Gerichte aus unserer Bistroküche

Bunte Blattsalate, Oliven, Kirschtomaten und geriebener Parmesan, Baguette ^(1,8,10,C)

Mixed salad, olives, cherry tomatoes and parmesan, baguette

10,50 Euro

Zur Wahl

mit Roastbeefstreifen **6,00 Euro**
with stir fried roastbeef

mit Poulardenstreifen **3,50 Euro**
with stir fried spring chicken

Hausgemachte Gnocchi

mit Frühlingszwiebeln, gegrillten Kirschtomaten,
gebackener Brie ^(3,7)

Homemade Gnocchi with spring onions, grilled cherry tomatoes,
and fried Brie

12,90 Euro

Siegerländer Krüstchen

Schweineschnitzel mit Spiegelei,

Pommes frites und gemischter Salat ^(1,3,10,C)

Pork schnitzel with a fried egg, with french fries and mixed salad

14,50 Euro

Lauwarmer Frühlingsgemüse-Salat ⁽²⁾

mit Möhre, Kohlrabi & Zuckerschoten, Crevetten und Kräutergremolata

Warm spring vegetable salad with carrot, cabbage turnip, mangetout,
crevettes and herbal gremolata

13,50 Euro

Fisch

Auf der Haut gebratenes Saiblingfilet ^(4,7,9)

in Olivenöl, mediterranes Gemüse, Tomatensugo und Risotto

Roasted char filet with olive oil, Mediterranean vegetables,
tomato sauce and Risotto

25,90 Euro

Feines vom Grill und aus der Pfanne

Schweinefiletmedaillons mit Zwiebel, Rosmarin & Chili,
Tomatenpesto, hausgemachte Gnocchi, Salatvariation ^(1,3,10,C)
Pork tenderloin medallions with onion, rosemary, chili and tomato pesto,
homemade Gnocchi, mixed salad
21,90 Euro

Surprême von der Hähnchenbrust,
junger Blattspinat, Tagliatelle und Pinienkerne ^(1,7,9)
Chicken breast with spinach, tagliatelle and pine nut
22,90 Euro

Neuseeländer Lammroulade
gefüllt mit Mozzarella und mediterranen Kräutern,
buntes Marktgemüse und Kressepüree ^(9,7)
NZ lamb roulade filled with mozzarella and Mediterranean herbs,
mixed vegetables and potato-cress mash
19,90 Euro

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinsauce,
Kartoffelstampf, Salatvariation ^(1,7,9,10,C)
Veal cheeks in port wine sauce, potato mash and mixed salad
24,90 Euro

Argentinisches Rumpsteak „Café de Paris“
mit hausgemachter Würzbutter gratiniert, grüne Bohnen, Kroketten ^(1,3,7)
Argentinian rumpsteak "Café de Paris"
gratinated with homemade spiced butter, green beans, croquettes
28,90 Euro