

SUPPEN/SOUPS

PAPRIKA-VANILLE ^{1,2,3}	€ 8
Rote Paprikasuppe mit Vanille	
Red bell pepper soup with vanilla	
mit / with	
Jakobsmuschel	€ 11
Scallop	
CONSOMME ^{1,2,3}	€ 9
Rinderconsommé mit Wodka und Flädle	
Consommé with vodka and sliced dumplings	

VORSPEISEN + SALATE/STARTERS + SALADS

CAESAR´S ^{1,2,3}	€ 10
Romanasalat in Olivenöl-Sardellen Dressing mit Parmesan	
Romana salad in olive oil-anchovies dressing with Parmesan cheese	
mit gebratenen Poulardenstreifen	€ 13
with grilled stripes of spring chicken	
mit gebratenen Garnelen	€ 17
with grilled prawns	
GRILLGEMÜSE ^{1,2,3}	€ 13
mit Ruccola, geschrotetem buntem Pfeffer und gehobeltem Manchego	
Grilled vegetables with rocket salad, mixed pepper and Manchego cheese	
VITELLO LIMONE ³	€ 15
Dünne Kalbfleischscheiben mit Limonen-Schnittlauch Marinade	
roten Zwiebeln und geröstetem Knoblauchbrot	
Thin slices of veal with lime-chives-marinade, red onions and roasted garlic bread	
YELLOW FIN ¹	€ 15
Kurzgebratenes Thunfischtartar mit Fleur de Sel, auf Rettichsalat und Kräuter-Crème-Fraîche	
Sautéed tuna tartar with fleur de sel, on radish salad and herb crème fraîche	

NUDELGERICHTE/PASTA

FETTUCCINI ^{2,3} € 14
Geschwenkte Fettuccini mit Tomatenragout, jungem Spinat und Fetakäse
Pan tossed Fettuccini with tomato ragout, young spinach and Feta cheese

PAPPARDELLE ^{1,2,3} € 16
mit gebratenen Meeresfrüchten und Knoblauchbaguette
Pappardelle with grilled seafood and garlic baguette

FISCH/FISH

TUNA SALSA VERDE ^{1,2,3} € 29
Thunfischsteak mit Salsa Verde, weißem Bohnenpüree und Minipaprika
Tuna steak with Salsa Verde, mashed white beans and baby bell pepper

GANZE SEEZUNGE ^{1,2,3} € 35
mit Thymianbutter, Blattspinat und Pommes Chateau
Sole with thyme butter, leaf spinach and Pommes Chateau

FLEISCHGERICHTE/MEAT DISHES

WIENER SCHNITZEL ^{2,3} € 22
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat
Viennese Schnitzel with pan fried potatoes, cranberries and small salad

MADEIRALAMM ^{2,3} € 31
Lammcareé mit Madeirajus, auf gerührtem Polenta und Vanille-Blumenkohl
Rack of lamb with madeira jus, polenta and vanilla-cauliflower

POULARDE CAPRESE ^{1,2,3} € 25
Poulardenbrust gefüllt mit Tomate und Mozzarella, Salbeischaum und bunte Fettuccini
Poulard breast filled with tomato and mozzarella, sage foam and colored Fettuccini

VOM GRILL/GRILL DISHES

Alle Grillgerichte werden mit Beilagensalat, Baguette
und wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce serviert. ^{1, 2, 3}
All grill dishes are served with side salad and baguette bread.
Please also choose between herb butter or pepper sauce.

ARGENTINISCHES RIB EYE STEAK 300g ARGENTINE RIB EYE STEAK 10 oz	€ 28
ARGENTINISCHES RINDERFILET 200g ARGENTINE FILET OF BEEF 7oz	€ 29
MAISPOULARDENBRUST CORN POULARD	€ 19
LAMMCAREE RACK OF LAMB	€ 29
LACHSFILET FILET OF SALMON	€ 22

BEILAGEN/SIDE DISHES

Saisonales Gemüse / Seasonal vegetables	€ 4
Bratkartoffeln / Pan fried potatoes	€ 4
Basmati Reis / Basmati rice	€ 4
Pommes Frites / French fries	€ 4
Gebratene La Ratte Kartoffeln / Pan fried La Ratte potatoes	€ 4
Beilagensalat / Side salad	€ 4