

abendkarte februar – april 2012

fingerfood / vorspeisen

crostini mit bruschetta (4,50)

vollkorncrostini mit birne und ziegenkäse gratiniert (5,10)

carpaccio vom gekräuterten rinderfilet mit gehobeltem parmesan (8,50)

carpaccio vom thunfisch mit mango und limetten-wasabieis (8,50)

antipastiteller mit gegrilltem gemüse, getrockneten tomaten, italienischer salami, parmaschinken mit honigmelone und marinierten joghurtbällchen (klein 6,10/normal 8,50)

asiatischer fingerfoodteller mit frühlingsrolle, wan tan gedämpft oder gebacken, hähnchen-saté und asiatischem salat (klein 6,10/normal 8,50)

suppen

steckrüben-kartoffelsuppe mit feldsalatpesto (5,00)

tomaten-kokossuppe mit chili, mango und garnele (5,00)

scharfer eintopf von der ente mit chili, kartoffel, karotte, chinakohl und thaibasilikum (normal 5,00/groß 7,00)

salate

kleiner gemischter salat (4,50)

tomaten mit büffelmozzarella und feldsalatpesto (klein 6,90/normal 9,50)

salatvariation mit gegrilltem antipastigemüse und gratiniertem ziegenkäse (klein 6,90/normal 9,50)

salatvariation mit gebratenen koblauchgarnelen (klein 6,90/normal 9,50)

salatvariation mit gebratenen tranchen von der rinderhüfte (klein 6,90/normal 9,50)



pasta

gnocchi mit mediterranem grillgemüse, kürbiskernen und parmesan (klein 6,90 normal 9,50)

spaghetti mit pak shoi, mango, paprika, soja, chili und glaciertem seitan (klein 6,90 normal 9,50)

tagliatelle „aglio olio“ mit chili, tomate, filet vom butterfisch und parmesan (klein 6,90 normal 9,50)

chilispaghetti mit garnelen, cocktailtomaten, frühlingsslauch und zitronengrassugo (klein 6,90 normal 9,50)

linguine mit gebratenen hähnchenstreifen, austernpilzen, rosmarin und jus (klein 6,90 normal 9,50)

rigatoni mit mediterranem kalbsragout, thymian, karotte und staudensellerie (klein 6,90 normal 9,50)

portion gehobelter parmesan 1,00

hauptgänge

sauerkrautküchlein mit linsengemüse, tomatenfilets und balsamico 12,50

glacierter seitan mit feurigem gemüse cous cous und feldsalatpesto 14,50

gebratene forelle mit spitzkohl, rote bete und schnittlauch-püree 14,50

thunfischfilet medium rare gebraten mit exotischem ratatouille und kartoffel-limettenstampf 17,90

sauerbraten vom wild aus heimischen wäldern mit wirsinggemüse und haselnußspätzle 16,50

steak von der rinderhüfte mit mediterranem grillgemüse und rosmarinkartoffeln 17,90

entenbrust glaciert mit ahornsirup dazu cocktailtomaten, mango, zuckerschoten und orangenpolenta 17,90



dessert

ananassorbet mit prosecco (5,00)

gebackene milchreisbällchen mit kokos, nougat
und marinierten zitrusfrüchten (5,00)

karamelisierter apfelstrudel mit vanilleparfait (5,00)

hausgemachtes tiramisu (4,00)

crêpe

crêpe mit portweinkirschen, stracciatellaeis,
sahne und schokoraspeln (5,00)

crêpe mit mangoeis, vanilleananas und sahne (5,00)

crêpe mit karamelisiertem zimtapfel, vanilleeis und sahne (5,00)

waffeln

waffel mit portweinkirschen, stracciatellaeis,
sahne und schokoladenraspeln (5,00)

waffel mit vanille- und schokoladeneis,
dazu sahne und schokoladensauce (5,00)

waffel mit karamelisiertem zimtapfel, vanilleeis, und sahne (5,00)

eis- & eisgetränke

stracciatella- und vanilleeis mit portweinkirschen,
sahne und schokoraspeln (5,00)

vanille- und mangoeis mit ananas, und sahne (5,00)

vanilleeisbecher mit karamelisiertem zimtapfel, walnüsse und sahne (5,00)