


# Speisekarte

## Süppchen

-  **Toskanisches Tomatensüppchen**  
mit luftigem Basilikumschaum im Glas serviert € 4,00  
Tuscan tomato soup with basil foam, served in a glas

## Salate & Co

-  **Kleiner gemischter Salat** mit allem „drum & dran“ € 3,90  
Small mixed salad
-  **Ofenkartoffel** mit Schnittlauch-Sour Cream  
& knackigem Salat mit Hausdressing € 7,00  
Baked potato with chive-sour-cream, fresh salads & dressing
- ...und mit feinstem Räucherlachs & Apfelkren € 9,50  
...additionally with smoked salmon & apple-horse-radish
- Bresaola von der Rinderlende**  
mariniert mit Olivenöl, Kapern, Schalotten & Pinienkernen  
dazu eine Brotauswahl & Parmesanspäne € 11,00  
Beef bresaola marinated with olive oil, capers, onions & pine nuts  
served with assorted bread & parmesan cheese


### Amalfi-Salat

- Zarte Poulardenbrust, mit Zitrone & Rosmarin gebraten,  
auf knackigen Blattsalaten mit Kirschtomaten, Parmesanspänen,  
Tramezzini-Croutons, Speckwürfeln & hausgemachtem Limonendressing € 12,50  
Poulard-breast, roasted with lemon & rosemary,  
served on leaf salads with cherry tomatoes, parmesan cheese,  
croutons, bacon & lime dressing

### Scampi-Salat

- 5 gebratene Seawater-Scampi auf knackigem Salat  
mit frischer Melone & leichtem Estragondressing € 14,50  
5 pcs. roasted prawns served on leaf salad  
with melon & tarragon-dressing

## Pasta

-  **„Spaghetti Natur pur“**  
Spaghetti mit Oliven, Tomaten, Artischocken, Rucola,  
Parmesan & Rosmarin-Zitronen-Öl € 9,50  
Spaghetti with olives, tomatoes, artichokes, rucola,  
parmesan & rosemary-lemon-oil
- Hausgemachte Lasagne**, mit Büffelmozzarella überbacken , € 8,50  
Homemade lasagne gratinated with buffalo mozzarella

## Fisch

### Gedämpftes Lachsfilet mit Proseccoschaum

- auf frischem Blattspinat, mit Schalotten & Muskat,  
und luftigem Kartoffel-Meerrettich-Püree € 18,50  
Steamed fillet of salmon served with prosecco sauce,  
leaf spinach with eschalottes & nutmeg, mashed potatoes

### Unsere Scampifanne für Genießer!

10 Seawater-Scampi dazu Cocktailsauce & Knoblauchbaguette  
Roasted prawns with cocktail-sauce & garlic-bread  
€ 19,50

# Hauptgerichte

-  **Original Käsespätzle - im Pfand'l serviert -**  
mit würzigem Bergkäse & knusprigen Röstzwiebeln  
dazu gibt's einen kleinen Salat € 9,50  
Rustic cheese noodles  
served with cheese & deep fried onions & small salad
- Knuspriges Cordon Bleu**  
Schweineschnitzel, gefüllt mit Comte-Käse & Honigschinken  
dazu knusprige Pommes Frites & Limonen-Mayonnaise € 12,50  
Crispy fried "Cordon Bleu" stuffed with honey ham & cheese  
served with lemon-mayonnaise & crispy french fries
- Provencalisches Huhn, in Thymianbutter gebraten,**  
dazu glacierte Gemüse der Saison & hausgemachtes Kartoffelgratin € 14,50  
"Chicken provence" roasted in thyme-butter  
glaced vegetables & gratinated potatoes
- Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb, im Butterschmalz gebraten,**  
dazu knusprige Pommes Frites & Preiselbeeren € 15,50  
Delicate panfried escalope of veal „vienna“  
served with cold cranberry sauce & crispy french fries
- Ragout vom Ochsen, in Chiantiwein geschmort,**  
mit Wurzelgemüse, geschmorten kleine Zwiebeln  
& gerösteten Serviettenknödeln € 16,50  
Ox-goulash, stewed in red wine, served with root vegetables,  
small onions & roasted bread dumplings

## Angus-Rinderlenden-Steak aus Argentinien

(ca. 220g - ohne Fettrand - ohne Sehne)

mit hausgemachter Kräuterbutter & BBQ Sauce

dazu wahlweise Ofenkartoffel oder Pommes Frites

Angus beef steak from Argentina (ca. 220g without fat or bones)

served with herb butter & BBQ sauce and baked potato or crispy french fries

€ 19,50

## Desserts

- Hausgemachte Panna Cotta**  
mit echter Tahiti-Vanille & Himbeersauce € 3,50  
Homemade panna cotta with Tahiti-vanilla & raspberry-Sauce
- Erfrischendes Zitronen-Sorbet** mit frischen Früchten € 4,50  
Lemon-sorbet with fresh fruits
- Oma's Schokoladenpudding** dazu Schlagrahm & Eierlikör € 5,50  
Grandma's chocolate pudding with whipped cream & egg liqueur
- Warmer Kaiserschmarr'n mit allem „drum & dran“**  
(wird ganz frisch gemacht & dauert ca. 20 Minuten) € 8,50  
"Kaiserschmarr'n" with all it's specials  
– we make it fresh for you, it needs ca. 20 Min.
- Warmer Apfelstrudel** mit Vanilleeis & Schlagrahm € 5,50  
Apple-strudel served with vanilla ice cream & whipped cream

**Mövenpick-Eissorten finden Sie auf unserer Eiskarte!**

Please ask for our ice-menu