



FEINKOST SPEISEN BAR

Unsere Getränke Empfehlungen

Bier

Aus der Flasche		
Paulaner Zwickel	0,3 ltr/Fl	3,80 €
Bittburger alkoholfreies Pils	0,4 ltr/FL	3,80 €
Paulaner Weißbier	0,3 ltr/Fl	3,50 €
Hausgemachte Obstansätze		
Erdbeer-Minze	0,2 ltr	4,90 €
Holunderbeere-Minze		
Fruchtig frisch		
Proviant: Bio Kirsche & Granatapfel, naturtrüb	0,33 ltr/Fl	4,50 €

Lunch-Menü

Spargel-Suppe mit Croutons & Kresse
Asparagus soup with croutons and cress

oder - or

Kleiner Beilagensalat

Small salad

*~ *~ *~ *

Kalbsragout mit roter Paprika mit Orecchiette

Veal ragout with red paprika and Orecchiette Paste

*~ *~ *~ *

Erdbeeren mit Mascarpone-Creme

Strawberries with Mascarpone curd cheese cream

oder - or

ein Kaffeegetränk

coffee

2-Gänge Menü 23,00 €

3-Gänge Menü 30,00 €

Unsere Wein-Empfehlungen

Pinot Grigio 2020, Conte Brandolini d'Adda, DOC Friaul, 0,1 ltr 5,00 €

KW 18

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Landbutter, 3,00 € pro Teller
Oven fresh homemade bread with butter

Kennen Sie schon unsere Veranstaltungsräume? Den Salon Moët & Chandon mit belle Epoque Bar.



FEINKOST SPEISEN BAR

Vorspeisen - Starter

Kleiner Beilagen Salat, Small salad	7,90 €
Spargel-Suppe mit Croutons & Kresse Asparagus soup with croutons & cress	8,90 €
Ofenfrische Quiche Lorraine Oven fresh Quiche Lorraine	11,00 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rucola und Parmesan Grilled Mediterranean vegetable with arugula and Parmesan cheese	12,90 €
Burratina mit Rucola und Kirschtomaten Fresh cream filled buffalo Mozzarella with arugula and cherry tomatoes	18,50 €
Bunte Salate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Erdbeeren Lettuce with caramelized goat cheese and strawberries	15,90 €
Caesars Salad mit Croutons und Parmesan mit gebratener Maishähnchenbrust, with roast corn chicken	14,50 € 19,50 €
Rinder-Carpaccio mit Spargel in Vinaigrette und Parmesan Beef Carpaccio with asparagus in Vinaigrette and Parmesan cheese	19,50 €

Hauptgänge – Main course

Spaghetti aus dem Parmesanlaib, Spaghetti from cheese wheel	15,80 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobeltem Trüffel Spaghetti from cheese wheel with black truffle	24,50 €
Lasagne al Forno	14,50 €
Kalbsragout mit roter Paprika mit Orecchiette Veal ragout with red paprika and Orecchiette Pasta	17,50 €
Risotto mit grünem Spargel und Salsiccia Green asparagus Risotto with Salsiccia	20,50 €
Filet vom Seewolf auf Grillgemüse Grilled fillet of sea bass with grilled vegetable	26,50 €
Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln White asparagus with Sauce Hollandaise and potatoes dazu ein kleines Kalbsmedaillon Served with small veal sirloin	22,50 € 10,50 €
Kalbsstreifen in Senf-Cognac-Sauce mit Champignons auf Risotto Sliced veal in Cognac-mustard-sauce, mushrooms and Risotto	23,50 €

Süßes/Käse – Sweets/Cheese

Erdbeeren mit Mascarpone-Creme Mascarpone curd cheese cream with strawberries	8,90 €
Pasteis de Nata	3,00 €
Käse Variation mit Früchtesenf, Trauben und Walnüssen Cheese variety with fruit mustard, grapes and walnut	15,50 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen erfolgreichen Tag.