

Frisch und knackig / starters

Vitello Tonnato

mit Kapern und knackigen Pflücksalaten
Vitello Tonnato with capers and leaf salad

8,50 EUR

Frisches vom Salatfeld

mit Parmaschinken und Gewürzbrotchips und Kräutervinaigrette
Leaf salads with Parma ham, bread chips and vinaigrette dressing

7,50 EUR

Knackige Salatschale

Mixed salad

3,50 EUR

Aus dem Suppentopf/ soups

Tomaten Consomme

mit Nußbrätstrudel und Wurzelgemüse
Tomato consommé with nut meat strudel and root vegetables

5,00 EUR

Karotten Ingwersuppe

mit Milchschaum
Carrot ginger soup with milk foam

4,50 EUR

Nicht Fisch, nicht Fleisch / *vegetarian*

Gefüllte Paprikaschote (vegan)

9,50 EUR

mit Ras el Hanout Cous Cous auf fruchtiger Tomatensauce

Stuffed pepper with Cous Cous with tomato sauce

Hausgemachte Kichererbsen-Bällchen(vegetarisch)

9,50 EUR

mit gegrillter Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons,
Kirschtomate und orientalischem Joghurt-Dip

Falafel with grilled vegetables and yoghurt dip

Aus dem Fluß/Meer/ *fish*

Zanderfilet

16,50 EUR

auf Blattspinat-Risotto mit Brokkoli und Rote Bete Kugeln

Pikeperch set on spinach risotto and broccoli and root beet

Wussten Sie schon.....

Der Zander ist ein typischer Raubfisch. Er hält sich meist am Gewässergrund auf. Der Lebensraum sind tiefe Flüsse, Seen und Altwasser mit festem Grund. Im Ostseegebiet unternimmt der Zander Wanderungen zwischen Ostsee und Hafften.

Fleischeslust / *meatdishes*

Schwäbischer Rostbraten **18,00 EUR**

von der Rinderlende mit knusprigen Zwiebelringen,
hausgemachten Käsespätzle und Karottengemüse
*Swabian-style roast beef with deep fried onion rings,
cheese „Spätzle“ and carrots*

als kleine Portion / *small portion* **15,00 EUR**

Wiener Schnitzel vom Kalb **15,50 EUR**

mit Bratkartoffeln und Zitrone
Schnitzel „Vienna Style“ of calf with fried potatoes and lemon

als kleine Portion / *small portion* **12,50 EUR**

Roastbeef „Strindberg“ (250 g) **21,00 EUR**

mit Kartoffel-Speck-Plätzchen und Mandel Brokkoli
Roastbeef Strindberg with Potato ham cookies and broccoli

Zarter Kalbsrahmbraten **15,50 EUR**

mit Butter-Spätzle und knackigem Pfannengemüse
Veal roast with spätzle and pan fried vegetables

Französische Maishähnchenbrust **14,50 EUR**

auf gebratenen Tomaten-Polenta Ecken und gegrilltem Gemüse
Corn chicken breast with tomato polenta and grilled vegetables

Süßes Finale...aus unserer Patisserie / *desserts*

Schokoladenparfait von der belgischen Schokolade **8,50 EUR**
mit Pistazien-Mousse und Espuma von der schwarzen Johannisbeere
Chocolate parfait with pistachio creme and black current sauce

Süßes Magendratzerl **2,90 EUR**
Lassen Sie sich von einer kleinen süßen Verführung überraschen
Little sweet surprise

Hausgemachtes Sorbet **3,00 EUR**
bitte Fragen Sie nach unseren leckeren wechselnden Sorten
*Homemade sorbet
please ask for our flavours*

frisch zubereitete Glace aus unserer Patisserie **Kugel 1,60 EUR**
auf Wunsch mit Frucht und einem Klecks Sahne
(Vanille, Schokolade, Karamell-Spekulatius, Zwetschge-Zimt)
*Selection of ice creams
with whipped cream and fruits
(vanilla, chocolate, caramel-gingerbread, plum-cinamon)*

Scoop 1,60 EUR

Affogato al Café - klein aber fein – **3,90 EUR**
heißer Espresso serviert mit einer Kugel Vanilleeis
hot Espresso with one scoop of home made vanilla ice cream