

# Menükarte Restaurant/ Restaurant Menu/ Menú

---

## Vorspeise

Cremiger Burrata mit Baumnüssen Pomelo und Rucola 5 / 11 €10,50  
Creamy Burrata with walnuts, Pomelo and arugula 5 / 11  
Burrata cremosa con nueces, rúcula y pomelo 5 / 11

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pienenkerne und Pecorino 5/11 €16,50  
Beef carpaccio with arugula, pine tree seeds and pecorino 5 / 11  
Carpaccio de buey con rúcula, pinoñes y queso de oveja 5/11

Ziegenkäse Salat mit Himbeerdressing €9, 50  
Goat cheese salad with raspberry dressing  
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frambuesa

## Suppe

Chima di Rappa Wilde Brokkoliesuppe mit Sommertrüffel 1/11 €6,50  
Wild broccoli soup with summer truffle 1 / 11  
Sopa de brócoli salvaje con trufa de verano 1/11

## Hauptspeise

Maispoulade auf Süßkartoffelpüree und Morchelsauce €14,00  
Corn fed chicken on sweet potato pure and morel sauce  
Pularda con puréd de boniato y salsa de morillas

Duett vom Rind (125gr) mit Portwein Zwiebeln Sellerie und Röstkartoffeln 1/12 €27,50  
Beef dual (125gr) with port wine onions, celery and roasted potatoes 1 / 12  
Carne de ternera (125gr) con cebolla al vino de Oporto, apio y patatas asadas 1/12

Gebratener Schottenlachs mit geräuchertem Kartoffelstampf und Käuterschmand 3/11 €19,50  
Scottish panfried salmon with smoked mashed potatoes and herb sour cream 3/ 11  
Salmón escocés a la plancha con puré de patata ahumada y hierba con crema agria 3/11

Radiccio Ravioli mit Ziegenkäse Nussbutter und Mangold 7/ 11 /12 €14,50  
Radiccio Ravioli with goat cheese, nut butter and chard 7/ 11/ 12  
Raviolis rellenos con queso de cabra, achicória, mantequilla de cacahuete y acelgas 7/11/12

## Dessert

Apfelstrudel 5/7/11/12 €9,50  
Apfelstrudel 5/7/ 11/ 12  
Estrudel de manzana 5/7/11/12

1 Sellerie/Celery /Apio  
2 Weichtiere/ Molluscs/ Molusco  
3 Fisch/ Fish/ Pescado  
4 Sesam/ Sesame/ Sesamo  
5 Schalenfrüchte/ Nuts/ Nueces

6 Soja/ Soy/ Soja  
7 Eier/ Egg/ Huevo  
8 Lupine/ Lupine/ Lupina  
9 Schwefeldioxid/ Sulphur Dioxide/ Azufre  
10 Krebstiere/ Crustaceans/ Cangrejo

11 Milch/ Milk/ Leche  
12 Gluten/ Gluten/ Gluten  
13 Erdnüsse/ Peanuts/ Cacahuetes  
14 Senf/ Mustard / Mostaza

|                                                                                                                                                                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Lauwarmer Schokoladen Fondant im Portweinbirne und Mango Sorbet 7/11/12<br>Lukewarm chocolate fondant in red wine pear and mango sorbet 7/ 11/ 12<br>Fondant de chocolate tibio en pera al vino tinto y sorbete de mango 7/11/12 | €11,50 |
| Geschnitten Obstplatten<br>Cutted fruit<br>Platos de frutas cortadas                                                                                                                                                             | €7,50  |

## ***Kindergerichte/ Children Menu/ Menú para niños***

---

|                                                                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Putenschnitzel mit Pommes und buntem Gemüse<br>Turkey schnitzel with fries and vegetables<br>Escalope de pavo con patatas y verduras                           | €6,50 |
| Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Spinat<br>Fish fingers with mashed potatoes and spinach<br>Palitos de pescado con puré de patatas y espinacas             | €6,00 |
| Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenen Käse<br>Spaghetti with tomato sauce and grated cheese<br>Espaguetis con salsa de tomate y queso rallado              | €6,00 |
| Kleiner Kindereisbecher mit bunten Smarties und Sahne<br>Small children's ice cream cup with colorful Smarties and cream<br>Helado con Smarties y nata montada | €4,50 |
| Pfannkuchen mit Nutella und Vanille Sauce<br>Pancakes with Nutella and vanilla sauce<br>Crepes con Nutella y salsa de vainilla                                 | €4,50 |

1 Sellerie/Celery /Apio  
2 Weichtiere/ Molluscs/ Molusco  
3 Fisch/ Fish/ Pescado  
4 Sesam/ Sesame/ Sesamo  
5 Schalenfrüchte/ Nuts/ Nueces

6 Soja/ Soy/ Soja  
7 Eier/ Egg/ Huevo  
8 Lupine/ Lupine/ Lupina  
9 Schwefeldioxid/ Sulphur Dioxide/ Azufre  
10 Krebstiere/ Crustaceans/ Cangrejo

11 Milch/ Milk/ Leche  
12 Gluten/ Gluten/ Gluten  
13 Erdnüsse/ Peanuts/ Cacahuets  
14 Senf/ Mustard / Mostaza

## Getränkekarte/ Beverages Menu/ Menú de Bebidas

---

### Aperitifs

 0,06L

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Martini Bianco         | €5,00 |
| Martini Extra dry      | €5,00 |
| Martini Rosato         | €5,00 |
| Martini Rosso          | €5,00 |
| Noilly Prat            | €6,00 |
| Carpano Antica Formula | €8,00 |
| Campari                | €6,00 |

### Weißweine/White wines/Vino blanco

 0.20l/  0.75

#### SPANIEN

|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| Edalo 2012 (D.O. Condado de Huelva)       | €6,00/€29,00 |
| José Pariente Sauvignon 2012 (D.O. Rueda) | €8,50/€36,00 |
| Ojo, Verdejo (D.O. Rueda)                 | €7,50/€37,50 |
| Pedralonga Albariño 2014 (DO Rias Baixas) | €7,00/€35,00 |

#### DEUTSCHLAND

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| Steilhang ,Riesling QBA Trocken | €7,50/€33,00 |
|---------------------------------|--------------|

#### KALIFORNIEN

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Canyon Road , Chardonnay trocken | €7,50/€35,00 |
|----------------------------------|--------------|

#### FRANKREICH

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| La porte de Chablis, Cuvée Classique | €9,00/€40,00 |
|--------------------------------------|--------------|

1 Sellerie/ Celery/ Apio  
2 Weichtiere/ Molluscs/ Molusco  
3 Fisch/ Fish/ Pescado  
4 Sesam/ Sesame/ Sesamo  
5 Schalenfrüchte/ Nuts/ Nueces

6 Soja/ Soy/ Soja  
7 Eier/ Egg/ Huevo  
8 Lupine/ Lupine/ Lupina  
9 Schwefeldioxid/ Sulphur Dioxide/ Azufre  
10 Krebstiere/ Crustaceans/ Cangrejo

11 Milch/ Milk/ Leche  
12 Gluten/ Gluten/ Gluten  
13 Erdnüsse/ Peanuts/ Cacahuetes  
14 Senf/ Mustard/ Mostaza

 0.20l/  0.75

## Rotweine/Red wines/Vino tinto

### SPANIEN

Artadi 2013 Tempranillo (D.O. Rioja) €7,50/€54,00

Viña Berceo Crianza (D.O. Rioja) €7,50/€37,50

Viña Sastre Crianza 2012 (D.O. Ribera del Duero) €6,50/€30,00

Viña Alberdi Reserva 2006 (D.O. Rioja) €7,00/€60,00

Remelluri Reserva 2009 (D.O. Rioja) €75,00

### ITALIEN

Montepulciano d'Abruzzo (DOC) €6,00/€19,00

### ARGENTINIEN

Viñalba, Reservado, Malbec (Mendoza) €8,80/€43,00

## Biere/Beers/Cervezas

### BIER VOM FASS/ DRAFT BEER/CERVEZA DE BARRIL

Löwenbrau hell 0,3L / 0,5L Straw – blond lager / Lager pálida €3,50/€5,00

Franziskaner WB 0,3L / 0,5L €3,50/€5,00

Franziskaner wheat beer / cerveza de trigo

### ALKOHOLFREI/NON ALKOHOLIC /SIN ALCOHOL

Beck's Pils 0,33L €4,50

Beck's Pilsner / Beck's pilsen

Franziskaner WB 0,5L Franziskaner wheat beer / de trigo €5,50

1 Sellerie/Celery /Apio

2 Weichtiere/ Molluscs/ Molusco

3 Fisch/ Fish/ Pescado

4 Sesam/ Sesame/ Sesamo

5 Schalenfrüchte/ Nuts/ Nueces

6 Soja/ Soy/ Soja

7 Eier/ Egg/ Huevo

8 Lupine/ Lupine/ Lupina

9 Schwefeldioxid/ Sulphur Dioxide/ Azufre

10 Krebstiere/ Crustaceans/ Cangrejo

11 Milch/ Milk/ Leche

12 Gluten/ Gluten/ Gluten

13 Erdnüsse/ Peanuts/ Cacahuets

14 Senf/ Mustard / Mostaza

**FLASCHENBIER / BOTTLED BEER/ CERVEZA DE BOTELLA**

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Franziskaner WB Dunkel 0.5l | €5,50 |
| Beck's Pils 0,33L           | €5,00 |
| Spaten 0,5L                 | €5,00 |
| Radler 0,5L Shandy / Clara  | €4,50 |
| Corona 0,33L                | €5,00 |
| Heineken                    | €5,00 |

**Alkoholfrei/Non-alcoholic beverages/sin alcohol**

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure) 0.75l                                 | €6.00 |
| Mineral water (natural or carbonated) 0.75l                                      |       |
| Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure) 0.25l                                 | €2.50 |
| Mineral water (natural or carbonated) 0.25l                                      |       |
| Coca Cola, light, zero / Fanta/ Sprite 0.33l                                     | €4.00 |
| Spezi                                                                            | €4.50 |
| RAUCH EISTEE / ICE TEA 0,33L (Pfirsich, Zitrone/ Melocotón, limón/ Peach, Lemon) | €4.50 |
| Säfte/Juices 0.20l                                                               | €3.50 |

**Heißgetränke/Hot beverages/Bebidas calientes**

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Espresso          | €2.50 |
| Milchkaffee       | €3.50 |
| Cappuccino        | €3.50 |
| Latte Macchiato   | €4.50 |
| Irish Coffee      | 8.00€ |
| Versch. Teesorten | €3.50 |

**Digestifs/ Digestifs /Digestivos**

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Courvosier Napoleón (Cognac) | 6cl<br>€15.00 |
|------------------------------|---------------|

1 Sellerie/Celery /Apio  
2 Weichtiere/ Molluscs/ Molusco  
3 Fisch/ Fish/ Pescado  
4 Sesam/ Sesame/ Sesamo  
5 Schalenfrüchte/ Nuts/ Nueces

6 Soja/ Soy/ Soja  
7 Eier/ Egg/ Huevo  
8 Lupine/ Lupine/ Lupina  
9 Schwefeldioxid/ Sulphur Dioxide/ Azufre  
10 Krebstiere/ Crustaceans/ Cangrejo

11 Milch/ Milk/ Leche  
12 Gluten/ Gluten/ Gluten  
13 Erdnüsse/ Peanuts/ Cacahuets  
14 Senf/ Mustard / Mostaza

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Remy Martin V.S.O.P. (Cognac)              | €12.00 |
| Courvosier X.O. (Cognac)                   | €34,00 |
| Hennesy X.O. (Cognac)                      | €44,00 |
| Carlos I (Brandy)                          | €8,00  |
| Lepanto Gran Reserva (Brandy)              | €15.00 |
| Calvados Père Magloire V.S.O.P. (Calvados) | €10.00 |
| Cles de Ducs V.S.O.P. (Armagnac)           | €11.50 |

### **Dessertwein/Dessert wine/vino de Postre 0,1l**

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Gran Castillo, Moscatel            | €5,50 |
| Lafleur Mallet Blanc, AC Sauternes | €5,50 |
| Ramos Pinto Ruby Portwein          | €9.00 |

Danke für Ihren Besuch!  
Thank you for dining with us!

Alle Preise inkl. MwSt.

1 Sellerie/Celery /Apio  
2 Weichtiere/ Molluscs/ Molusco  
3 Fisch/ Fish/ Pescado  
4 Sesam/ Sesame/ Sesamo  
5 Schalenfrüchte/ Nuts/ Nueces

6 Soja/ Soy/ Soja  
7 Eier/ Egg/ Huevo  
8 Lupine/ Lupine/ Lupina  
9 Schwefeldioxid/ Sulphur Dioxide/ Azufre  
10 Krebstiere/ Crustaceans/ Cangrejo

11 Milch/ Milk/ Leche  
12 Gluten/ Gluten/ Gluten  
13 Erdnüsse/ Peanuts/ Cacahuets  
14 Senf/ Mustard / Mostaza