

Menükarte Restaurant/ Restaurant Menu/ Menú

Vorspeise

Cremige 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

Tatar vom Rind mit Wachtelei, Graubrot und Kartoffelchips 5 / 11 €14,50
Beef tartar with a quail egg, grey bread and potato chip's 7 / 12
Tartar de ternera con huevo de codorniz, pan gris y patatas fritas 7 / 12

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

Zweierlei von Thunfisch mit Avocado, Pepperonata und Vanille (Leicht scharf) 3/4/5 €15,00
Dual from tuna with avocado, pepperonata and vanilla (middle spicy) 3 / 4 / 5
Dual de atún, aguacate, peperonata y vainilla (poco picante)3/4/5

Suppe

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

Klare Tomatenessenz mit Basilikumnock`l und Kresse 7/12 €8,00
Clear tomato essence with a basil cam and cress 7/12
Esencia de tomate claro con una leva de albahaca y berro 7/12

Zwischengerichte

Cremige Polenta mit pochiertem Ei und Spinat 1/11/12 €10,50
Creamy white polenta with a pocherd egg and spinach 1/ 11 / 12
Polenta blanca cremosa con un huevo escalfado y la espinaca 1/11/12

Gebratenes Stubenkücken auf Fregola Sarda mit Chorizo und Safranfenchel 1/7/11 €13,00
Roasted chicken with fregola Sarda with chorizo and safran fennel 1 / 7 / 11
Pollo primavera empanado con Fregola Sarda, chorizo y azafrán1/7/11

Hauptspeise

Zweierlei Lamm mit Auberginenpüree, Karotte und Erbsen 1/ 12 €22,50
Lamb dual with mashed eggplants, carrots and peas 1 / 12
Cordero dual con berenjenas, puré de zanahorias y guisantes 1/12

Duett vom Rind (125g) mit Portwein-Zwiebeln, Sellerie und Röstkartoffeln 1/12 €27,50
Beef dual (125g) 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

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

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 empanado 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
Achicoria raviolis con queso de cabra, mantequilla de nuez y acelgas 7/11/12

Für Zwei Personen

To Share

Bistecca Fiorentina vom Rind (800gr), herbstliches Gemüse, Portweinsauce
und Rosmarinkartoffeln 1/12 p.P. €35,00

Bistecca Fiorentina made from beef (800 gr) with autumn vegetables, port wine sauce
and rosemary potatoes 1/ 12

Bistecca Fiorentina de ternera (800gr) con verduras de otoño, salsa de vino de Oporto
y patatas al romero 1/12

Dessert

Apfelstrudel „Neu interpretiert“ 5/7/11/12 €9,50

Apfelstrudel „new interpreted“ 5/7/ 11/ 12

Interpretado nuevo de estrudel de manzana 5/7/11/12

Lauwarmer Schokoladenfondant mit Portweinbirne und Mangosorbet 7/11/12 €11,50

Lukewarm chocolate fondant in port wine pear and mango sorbet 7/ 11/ 12

Fondant de chocolate tibio en pera al vino tinto y sorbete de mango 7/11/12

Gebackene Gewürz-Grießknödel mit Zwetschgenröster und Pistazienschaum €8,50

dazu Vanilleeis 7/11/12

Fried semolina dumplings with roasted plums and pistachio espuma with
vanilla ice cream 7/ 11/ 12

Albóndigas de sémola frita con ciruelas asadas y espuma de pistacho
con helado de vainilla 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/ Cacahuets
14 Senf/ Mustard / Mostaza

Kindergerrichte/ Children Menu/ Menú para niños

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

Rotweine/Red wines/Vino tinto

 0.20l/ 0.75

SPANIEN

Artadi 2013 Tempranillo (Rioja)	€7,50/€54,00
Viña Berceo Crianza (Rioja)	€7,50/€37,50
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
--------------------------------	--------------

AUSTRALIEN

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
---	-------

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
-------------	-------

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

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 Mineral water (natural or carbonated) 0.75l	€6.00
Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure) 0.25l Mineral water (natural or carbonated) 0.25l	€2.50
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

	6cl
Courvosier Napoleón (Cognac)	€15.00
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

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

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	6 Soja/ Soy/ Soja	11 Milch/ Milk/ Leche
2 Weichtiere/ Molluscs/ Molusco	7 Eier/ Egg/ Huevo	12 Gluten/ Gluten/ Gluten
3 Fisch/ Fish/ Pescado	8 Lupine/ Lupine/ Lupina	13 Erdnüsse/ Peanuts/ Cacahuetes
4 Sesam/ Sesame/ Sesamo	9 Schwefeldioxid/ Sulphur Dioxide/ Azufre	14 Senf/ Mustard / Mostaza
5 Schalenfrüchte/ Nuts/ Nueces	10 Krebstiere/ Crustaceans/ Cangrejo	