

SAISONAL-KARTE / CARTE DE SAISON

VORSPEISEN / ENTRÉES

Vitello Tonnato mit Kapern, Zwiebeln und Rucola Vitello Tonnato avec câpres, oignons et roquette A C D	19
Burrata auf Tomatencarpaccio mit Basilikum-Pesto und Rucola Burrata sur carpaccio de tomates, pesto au basilic et roquette G H	17
Fitness-Teller mit Parmaschinken und Charentais-Melone Assiette « Fitness » avec jambon de Parme et melon Charentais H	16

HAUPTSPEISEN / PLAT PRINCIPAUX

Mariniertes Lammfilet mit Bratkartoffeln, Gemüse und Kräutersaft Filet d'agneau mariné, pommes grenaille, légumes et jus aux herbes H	36
Schweins Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse Cordon bleu de porc avec frites et légumes A C G H	29
Vollkorn-Bun mit Thunfisch-Burger Tomaten, Salat und Guacamole Bun aux céréales, burger de thon, tomate, salade et guacamole A D H	21

PASTAVARRIATIONEN / VARIÉTÉS DE PÂTES

Wahlweise mit Penne oder Tagliatelle serviert / Servi au choix avec penne ou tagliatelle

Mit Krevetten, Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto und Knoblauch Aux crevettes, tomates cerises, pesto au basilic et à l'ail A B H	32
Mit Rindsfiletstreifen, Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto, Knoblauch und Grana Padano Au filet de bœuf émincé, tomates cerises, pesto au basilic, ail et Grana Padano A G H	38
Mit Pouletbruststreifen Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto, Knoblauch und Grana Padano Pâtes aux émincés de blanc de poulet, tomates cerises, pesto au basilic, ail et Grana Padano A G H	30
Vegetarische Variante mit Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto und Knoblauch Option végétarienne avec tomates cerises, pesto au basilic et à l'ail A H	19