



## Abendkarte | Dinner

### Salate / Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing <i>Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing</i>	11,90 €
Gebackene Kugel vom Ziegenkäse auf geröstetem Bauernbrot <i>Fried goat cheese with oven-fresh farmer's bread</i>	10,50 €
Feldsalat mit geräucherten Entenbrustscheiben, marinierten Quitten, Rote Bete und Walnussdressing <i>Lamb's lettuce with smoked breast of duck, marinated quince, beetroot and walnut dressing</i>	12,80 €
Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert an feinen Rucolaspitzen mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of beef marinated with pesto and rocket salad with fried mushrooms and Parmesan shavings</i>	13,70 €



### Flammkuchen | *Tarte flambée*

Flammkuchen „Traditionell“

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

*Tarte flambée "Traditional" with crème fraîche, onions and bacon*

9,80 €

Flammkuchen „Norwegen“

mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Crème fraîche

*Tarte flambée "Norway" with salmon, rocket salad, garlic and crème fraîche*

11,50 €

Flammkuchen „Verona“

mit Gorgonzola, Vanillebirne und Parmaschinken

*Tarte flambée „Verona" with Gorgonzola, vanilla pear and Parma ham*

10,80 €

### Suppen | *Soups*

Kürbiscremesuppe mit Zitronengrasschaum

*Cream of pumpkin soup with lemon grass foam*

7,50 €

Cremsuppe von Schwarzwurzel und Trüffel

mit Rote-Bete-Chips

*Cream soup of black salsify and truffles with beetroot chips*

7,50 €

**Hauptgänge | Main courses**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone  
Bratkartoffeln **oder** Pommes frites dazu bunte Blattsalate

*Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon  
and roast potatoes **or** French fries side salad* 19,80 €

Black Angus Rinderhüftsteak (200g)  
Pfeffersauce, Pfannengemüse und blaue Kartoffeln

*Black Angus point steak (200g)  
pepper sauce, sautéed vegetables and blue potatoes* 22,90 €

Gnocchi mit Rucola-Frischkäse-Füllung in Trüffelsauce geschwenkt

*Gnocchi filled with rocket salad  
and farmer's cheese sautéed in truffle sauce* 10,80 €  
Vorspeise / as starter  
Hauptgang / as main course 15,70 €

Lachsfilet im Buchenspan gegart  
mit Ofenfenchel und Kräuter-Risotto

*Steamed salmon fillet in a sliver of beech wood  
with baked fennel and risotto with herbs* 20,50 €

Gebackene Süßkartoffel mit Couscous,  
Kichererbsen, Paprika und Joghurtsauce

*Baked sweet potato with couscous, chick peas, bell pepper and yoghurt sauce* 14,90 €

**Dessert**

Crème brûlée

*Crème brûlée* 7,50 €

Schokoladentörtchen mit cremiger Füllung  
und Mövenpick Vanilleeis

*Chocolate tarte with cream filling and Mövenpick vanilla ice-cream* 7,50 €

*Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*

*Dear guests! If you suffer from any food allergies, please do not hesitate to ask for further information. / All prices incl. VAT.*