

Abendkarte | *Dinner*

Salate/Vorspeisen | *Starters*

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing

Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing

14,80 €

Cocktail von weißem Spargel und Flusskrebse
in Mango-Limettenvinaigrette

*Cocktail of white asparagus and crayfish
in mango lime vinaigrette*

15,60 €

Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert
an feinen Rucolaspitzen mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan

*Carpaccio of beef marinated with pesto
and rocket salad with fried mushrooms and shavings of Parmesan*

15,80 €

Grüner Spargel im Tempurateig gebacken
mit Lachstatar, Ingwer und Wasabi

*Fried tempura green asparagus
with salmon tartar, ginger and wasabi*

16,20 €



Flammkuchen | *Tarte flambée*

Flammkuchen „Traditionell“

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

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

11,30 €

Flammkuchen „Norwegen“

mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Crème fraîche

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

13,20 €

Flammkuchen „Spargel“

mit zweierlei Spargel, Mozzarella und Thymian

Tarte flambée „Spargel“ with two sorts of asparagus, Mozzarella cheese and thyme

12,40 €

Suppen | *Soups*

Crèmesuppe von Süßkartoffeln

mit gebackenen Kichererbsen und Koriandersahne

Cream soup of sweet potatoes with fried chickpeas and coriander foam

9,00 €

Spargelcrèmesuppe mit Milchschaum

Cream of asparagus soup with milk foam

8,50 €



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*

22,80 €

Pochierte Kabeljau Loins an Bärlauchsauce
mit gebratenem Porree und roten Nudeln

*Loins of codfish with wild garlic sauce
fried leeks and red noodles*

23,50 €

Portion frischer Stangenspargel
mit zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise,
neuen Kartoffeln und Schinkenauswahl

*Portion of white asparagus with melted butter **or** hollandaise sauce
with potatoes and a variety of ham*

22,70 €

„Salzkartoffel“

in Salz gebackene Ofenkartoffel mit grünem Spargel, Ziegenkäseschmand und Shiso-Kresse

Baked potato with green asparagus, cream of goat cheese an Shiso cress

15,90 €

Tagliarini mit gebratenem Gartengemüse in fruchtiger Tomatensauce geschwenkt

*Tagliarini with sautéed vegetables
with a fruity tomato sauce*

Vorspeise | as starter

12,50 €

Hauptgang | as main course

16,80 €

Dessert

Crème brûlée

Crème brûlée

8,60 €

Schokoladentörtchen mit cremiger Füllung
und Mövenpick Vanilleeis

Chocolate tarte with cream filling and Mövenpick vanilla ice-cream

8,60 €

*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.