



„Rinder - Bowl“

Irishes Flanksteak
mit Paprika, Sprossen und Basmati Reis

€ 12,80

„Lachs - Bowl“

gebeizter Orangen-Lachs
mit Pak Choi, Sprossen und Basmati Reis

€ 12,80

*Poké-Bowls sind der gesunde Trend aus Hawaii
und bringen mit ihren japanischen Wurzeln
etwas Tradition und Frische in die Karten Deutschlands.*



Suppen

Tagessuppe € 5,00

Ein täglich wechselndes Angebot. Fragen Sie gern bei unserem Servicepersonal nach.

Kürbiscremesüppchen vom Hokaido € 5,50
Kernöl | Croûtons

Überall bekannt: eine samtige aber intensive Kürbiscremesuppe, die mit angenehmem Jaipur Curry und etwas Kokosmilch verfeinert wird.

Vorspeisen

Ragout fin € 7,00
Buttertoast | Zitrone

Unser „feines Ragout“ wird ganz klassisch mit Kalbfleisch zubereitet. In einer sämigen weißen Sauce, kann es noch mit Zitrone und Worcestersoße verfeinert werden.

Caesar Salad € 11,00
Hähnchenbrust | Kirschtomaten
Parmesan | Croûtons

Der international bekannte Caesar Salad, kreiert vom italo-amerikanischen Koch Cesare Cardini, zeichnet sich vor allem durch das würzige aber dennoch leichte Dressing aus und wird durch unsere sous-vide gegarte Hähnchenbrust für den Sommer optimiert.

Garnelenpfännchen Jaipur € 12,80
Garnele | Tomate | Kürbischutney

Das Pfännchen besteht aus fünf saftigen Garnelen, die mit dem pikanten und geschmacksintensiven Jaipur Curry ihren Appetit anregen soll.



Löwen – ‚Klassiker & Spezialitäten‘

Halbe Ente € 17,00
Rahmwirsing | Kräuterknöpfe

Die halbe Grillente liegt auf einem Bett von Rahmwirsing und wird vollendet mit Aprikosenmarmelade und unseren hausgeschabten Knöpfe.

Entrecôte € 18,70
Letscho | Ofenkartoffeln

*Das Entrecôte, aus dem Mittelstück des Roastbeef, hat eine wunderbare Marmorierung und ist dadurch ein besonders saftiges Steak.
Die knusprigen Ofenkartoffeln, bieten einen angenehmen Kontrast zu dem fruchtigen Letscho.*

Wiener Schnitzel € 18,60
Rahmchampignons | Bratkartoffeln

Der Begriff „Wiener Schnitzel“ wurde bereits im 19. Jahrhundert geprägt und tritt jedoch bereits geschichtlich früher auf. Heutzutage zeichnet sich ein original Wiener Schnitzel dadurch aus, dass das Kalbfleisch hauchdünn geklopft wird und dazu Zitrone, Sardelle und Kapern gereicht werden.

Kalbsleber „Berliner Art“ € 15,60
Apfel | Silberzwiebeln | Kartoffelpüree

Die rosa gebratene Kalbsleber ist für jeden Liebhaber ein Hochgenuss. Die etwas säuerlichen Silberzwiebeln, ergänzen das doch eher deftige Gericht und bringen die nötige Frische für den Sommer.

Hähnchenroulade á la Milanese € 15,50
Risotto

Das saftige Hähnchen gefüllt mit Spinat und Tomate, mit Parmesan bestreut, ist eine etwas andere Interpretation von Milanese, als Sie vielleicht kennen.



Sülze

Bratkartoffeln | Salat

€ 13,60

Die von uns selbst hergestellte Sülze, ist ein Produkt der alten Handwerkskunst. Lassen Sie sich in die Vergangenheit zurückversetzen oder ganz neu verzaubern.

Frisches aus Teich und Meer

Lachs Pasta

Spinat | Linguine | Tomaten | Parmesan

€ 14,80

Fein gehobelter Parmesan und Basilikum runden den frischen Blattspinat, die glasigen Lachswürfel und die geschmolzenen Kirschtomaten ab. In einer sämigen Sahnesoße ist dies zu jeder Zeit eine unschlagbare Kombination.

Seezunge Colbert

Bratkartoffeln | Salat

€ 18,50

Die sehr beliebte Seezunge ist ein zarter Plattfisch der den letzten Schliff durch die Colbert Butter erhält, die namensgebend für das Gericht ist. Diese spezielle Butter ist benannt nach Jean-Baptiste Colbert, der zu seiner Zeit unter dem „Sonnenkönig“ Ludwig dem XIV. diente.

Vegetarisch

Gebackene Champignonköpfe

Blattspinat | Balkankäse | Tomatensoße

€ 13,80

Die gefüllten Champignonköpfe sind ein Klassiker in unserem Haus. Frisch ausgebacken, sind sie außen kross und erhalten dadurch innen die Saftigkeit des Blattspinats.

Käse-Knöpfle

Zwiebelmarmelade | Röstzwiebeln

€ 13,20

Die kleinen Knöpfle, bekannt als kurze Spätzle, werden von Hand geschabt und mit Parmesan und Cheddar verfeinert. Die hausgekochte Zwiebelmarmelade spielt auf ihrem Gaumen mit dem Käse.



Dessert

Schwarzwälder Kirsch im Glas Gewürzkirschen

€ 5,20

Der Schwarzwaldbecher ist, wie der Name schon vermuten lässt, ein Abwandlung der berühmten Schwarzwälder Kirschtorte und rundet Ihre Mahlzeit mit einer cremigen, schokoladigen Nascherei ab.

Pflaumen-Quark-Terrine Zimt | Löffelbiskuit

€ 6,80

Eine besonders leichte Nachspeise. Die weich auf der Zunge liegende Terrine findet ihren Gegenpart im knusprigen Löffelbiskuit.