

Vorspeisen

„Gambas al ajillo“, feurige Gambas mit Chili und Knoblauch, in Öl gegart und mit Sherry flambiert

€ 10,-

Vitello tonnato

Kalbfleisch - Scheiben, an kleinem Salatbouquet mit Thunfisch - Kapern - Sauce

€ 9,90

Antipasto misto

italienischer Vorspeisenteller, eine bunte Vorspeisen - Auswahl

p. Person € 10,-

Gebratene Champignons

in Kräuter - Olivenöl, mit Speck und roten Zwiebeln, an Rucola - Salat mit Parmesan

€ 9,-

Unsere Salate und -Bouquets werden mit einer **vegetarisch/veganen** Kräuter-Vinaigrette angemacht.

Suppe

Tomatencremesuppe mit Garnelen in Knoblauch

€ 7,50

Französische Zwiebelsuppe,

kräftige Brühe mit geschmorten Zwiebeln, Weißwein und Baguette, mit Käse gratiniert

€ 6,-

Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vegetarisch / VEGAN

Großer, bunter *Gemüseteller*

*Marktgemüse, Pilze, Risotto, Kräuterkartoffeln
und Tomaten-Kräutersauce*

€ 16,80

Pilz - Bolognese

*Verschiedene Pilze der Saison mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Kräutern in Tomaten - Gemüsesauce mit Spaghetti
(auch *vegan* mit *Gemüsenudeln* möglich)*

€ 15,90

Viele weitere vegetarische und vegane Gerichte auf Anfrage.

Bitte informieren Sie uns --- gerne schon bei Ihrer Reservierung --- über Vorlieben und Unverträglichkeiten, damit wir entsprechend Ihr Wunschgericht vor- und zubereiten können.

Pasta

Spaghetti Bolognese

Tomaten - Hackfleischsauce von Kalb und Rind

€ 13,90

Spaghetti all 'Arrabbiata mit Garnelen

*gebratene Garnelen mit Pasta in pikanter Tomatensauce
mit Knoblauch, Jalapeños, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln*

€ 19,90

„Züricher“ Geschnetzeltes von Rind & Kalb,

mit Champignons, Gemüse und Spaghetti in Rahmsauce

€ 19,-

Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fleisch

Roastbeef

*rosa gebraten und kalt serviert an Salatbouquet,
dazu reichen wir hausgemachte Remoulade ^{3,5,9} und Bratkartoffeln ^{2,3,5}*

€ 16,90

Wiener Schnitzel

*frisch panierte „Original“- Kalbsschnitzel
mit Salatbouquet und Steakhouse - Pommes*

€ 17,-

Rumpsteak „a la parilla“ (vom Grill)

mit Pilzgemüse, Rotweinjus und Bratkartoffeln^{2,3,5}

200 g € 21,-

300 g € 28,-

Beilagenänderung möglich, bitte geben Sie diese bei der Bestellung an, Gramm-Angaben in brutto

Fisch

„Wedeler“ Lachs

*2 gebratene Fischfilets mit Dijon - Senfsauce,
Saisongemüse und Bratkartoffeln^{2,3,5}*

€ 19,-

„Merluza“

Filet vom Seehecht

*knusprig auf der Haut gebraten,
mit Ratatouille - Gemüse und Safran - Risotto*

€ 18,-

Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dessert

„Copas de postre“

*Kleine Dessert - Variation,
portioniert in 3 Gläsern*

€ 6,-

„Mousse au chocolat“

*dunkles Schokoladenmousse verfeinert mit
Tonka - Bohne, an kleinem Obstsalat*

€ 8,-

Prépe

*frisch zubereitet und gefüllt mit warmen,
aromatisierten Kirschen, dazu Vanille - Eis*

€ 9,80

Tiramisu

*der cremige Mascarpone - Klassiker, mit alkoholfreiem
Amaretto, entkoffeiniertem Espresso und Fruchtgarnitur*

€ 8,50

Dessert - Variation „KDW“

*Überraschungs - Dessert,
ein Arrangement unserer Süßspeisen*

€ 12,-

2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 5 Stabilisatoren, 9 Weizenmehl

Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.