

Vorspeisen

Carpaccio von Jakobsmuscheln
mit Weißbier-Ingwermarinade und Korianderöl

MP HG

10,50 €

Krebscocktail nach Art des Hauses (2)

10,50 €

Krebse überbacken (2)
mit Champignonragout und Parmesan

10,50 €

Carpaccio-Trio
vom Rinderfilet, angeräuchertem Kalbslendchen (1:12)
und Thunfisch, garniert Salatbukett und Parmesan

12,00 €

14,00 €

bunte Blattsalate mit Hausdressing
kleiner gemischter Rohkost- und Blattsalat

3,50 €

4,50 €

Suppen

Pikante Bohnensuppe oder Reissuppe (1:12)

5,50 €

Indische Geflügelsuppe „Klassik“
mit Sahne und Madrascurry

5,50 €

indische Geflügelsuppe Generation II
mit Gemüse, Geflügel, Kokosmilch und Madrascurry

7,00 €

Fischsuppe nach Art des Hauses
mit würzigen Croustinis

7,00 €

Klassiker Fischgang

MP HG

Duo vom Seezungenfilet und Riesengarnele
auf Weißweibuttersoße mit Saiblings-Kaviar,
Blattspinat und buntem Wildreismix

20,00 €

24,00 €

Hauptgänge

Iberico-Schweinefilet „Favorit“
mit fruchtiger Currysoße,
gebackenen Bananenstücken und Butterreis

15,00 €

18,00 €

Steak von der Rinderlende
mit Kräuterbutter und gebratenem Pilzallerlei
dazu Salatbukett und gebackene Champignons

19,00 €

23,00 €

Steak von der Rinderlende „Bangkok“
mit Sprossen-Zwiebelgemüse
und indonesischem Gewürzreis

19,00 €

23,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und grünem Salat

19,00 €

23,00 €

Kalbslendchen „Kaiserlich“
mit Champignonrahmsauce, Ofengemüse
und hausgemachten Eierspätzle

19,00 €

23,00 €

wahlweise oder
zusätzlich frische, hausgemachte Pommes frites

5,00 €

**Bei einer Woche Vorbestellung ab 2 Person
Hummermenü in fünf Gängen pro Person**

75,00 €

als Nachtisch empfehlen wir....

	kl. P	Gr. P
hausgemachte, frisch gebackene Wiener Apfelkücherl mit hausgemachtem Vanilleeismit Sahne		6,00 €
Crêpes Suzette, feine Eierpfannkuchen in Orangen-Karamellsoße mit frischen Früchten, flambiert mit hauseigner Orangenlikörmischung und hausgemachtem Vanilleeis	7,50 €	9,50 €
Soufflé-Omelette, gefüllt mit hausgemachtem Vanilleeis und geschmolzener Edelbitterschokolade	7,50 €	9,50 €
Orientalische Omelette „Suleika“ mit getrockneten Früchten (5) und Schokolade dazu hausgemachtes Buttermilch-Bananeneis	7,50 €	9,50 €
Klassiker Eiscafé (9) mit Vanilleeis und Sahne		5,50 €

....unsere hausgemachten Eissorten....

hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit einem Schuss Prosecco Il Portale (5)		6,00 €
Drei Kugeln hausgemachtes Eis, je nach Angebot mit frischen Früchten		5,50 €
Drei Kugeln hausgemachtes Eis, je nach Angebot mit frischen Früchten und Schlagsahne		6,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren		6,00 €

...zu guter Letzt, Käse...

verschiedene Regionale und internationale Käse, je nach Angebot, mit Kräuterhonig und hausgemachtem Chutney	7,50 €	9,50 €
---	--------	---------------

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Hinweis: die Speisekarte mit Allergenen liegt separat aus

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 9. Koffeinhaltig, 12. Nitrit Pökelsalz

8. Milcheiweiß und 5. Schwefeloxid kann durch Verwendung von Milchprodukten und Wein in Spuren in jedem Gericht v