

Vorspeisen

Carpaccio von Jakobsmuscheln
mit Weißbier-Ingwermarinade und Korianderöl

Krebscocktail nach Art des Hauses (2)

Krebse überbacken (2)
mit Champignonragout und Parmesan

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

bunte Blattsalate mit Hausdressing
kleiner gemischter Rohkost- und Blattsalat

Suppen

Pikante Bohnensuppe oder Reissuppe (1:12)

Indische Geflügelsuppe „Klassik“
mit Sahne und Madrascurry

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

Fischsuppe nach Art des Hauses
mit würzigen Croustinis

MP

HG

11,00 €

11,00 €

11,00 €

13,00 €

15,00 €

4,00 €

5,00 €

6,00 €

6,00 €

7,50 €

7,50 €

Klassiker Fischgang

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

Hauptgänge

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

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

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

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und grünem Salat

Kalbslendchen „Kaiserlich“
mit Champignonrahmsauce, Ofengemüse
und hausgemachten Eierspätzle

wahlweise oder
zusätzlich frische, hausgemachte Pommes frites

MP

HG

21,00 €

25,00 €

17,00 €

19,00 €

19,50 €

24,00 €

19,50 €

24,00 €

19,50 €

24,00 €

19,50 €

24,00 €

5,00 €

Bei einer Woche Vorbestellung ab 2 Person

Hummermenü in fünf Gängen pro Person

79,00 €

als Nachtisch empfehlen wir....

	kl. P	Gr. P
hausgemachte, frisch gebackene Wiener Apfelkücherl mit hausgemachtem Vanilleeismit Sahne		6,50 €
Crêpes Suzette, feine Eierpfannkuchen in Orangen-Karamellsoße mit frischen Früchten, flambiert mit hauseigner Orangelikörmischung und hausgemachtem Vanilleeis	9,00 €	11,00 €
Soufflé-Omelette, gefüllt mit hausgemachtem Vanilleeis und geschmolzener Edelbitterschokolade	9,00 €	11,00 €
Orientalische Omelette „Suleika“ mit getrockneten Früchten (5) und Schokolade dazu hausgemachtes Buttermilch-Bananeneis	9,00 €	11,00 €
Klassiker Eiscafé (9) mit Vanilleeis und Sahne		6,50 €

....unsere hausgemachten Eissorten....

hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit einem Schuss Prosecco Il Portale (5)		6,50 €
Drei Kugeln hausgemachtes Eis, je nach Angebot mit frischen Früchten		6,50 €
Drei Kugeln hausgemachtes Eis, je nach Angebot mit frischen Früchten und Schlagsahne		6,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren		6,80 €

...zu guter Letzt, Käse...

verschiedene Regionale und internationale Käse, je nach Angebot, mit Kräuterhonig und hausgemachtem Chutney	9,00 €	11,00 €
---	--------	----------------

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Hinweis: die Speisekarte mit Allergenen liegt separat aus

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 5. Schwefel, 9. Koffeinhaltig, 12. Nitrit Pökelsalz

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