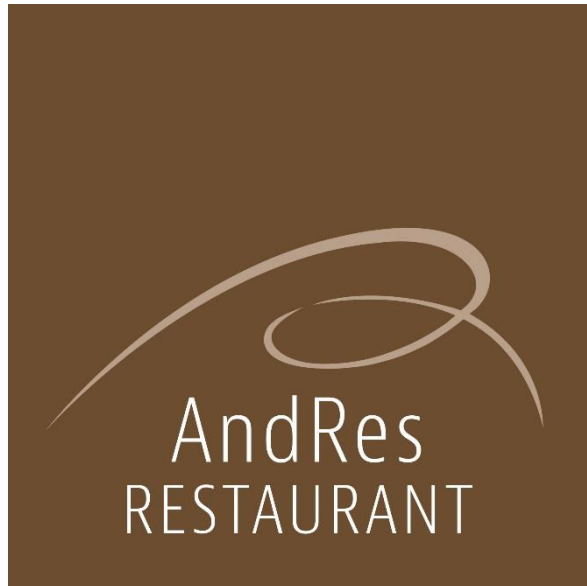


***Man soll dem Leib etwas Gutes tun,
damit die Seele Freude hat darin zu wohnen!***



Speisekarte

Liebe Gäste, der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015, Allergene jeglicher Art zu deklarieren.

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfid enthalten kann.

Wenn sie von Allergien betroffen sind, beraten wir sie gerne individuell und Sachgerecht.

Suppen

Weißer Tomatencremesuppe

Croutons

€ 7,80

Petersilienconsommé

frittierte Petersilie, Petersilienwurzel

€ 6,80

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

wahlweise mit:

- *Balsamico, Parmesan, Salat* **€ 15,00**
- *Schwarzkirschdressing, Pilzduxelles, Rucola, Parmesan* **€ 17,50**

Samosas

Gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln, Mangochutney

€ 12,50

Vitello Tonnato mal AndRes

Kalbstaftelspitz, Thunfischwürfel, Kapernsauce

€ 15,50

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 19,50

Schnitzel „Wiener Art“

€ 15,90

Rumpsteak

200g – € 25,50

300g – € 28,50

Wählen Sie zum Schnitzel und Steak folgende Beilagen:

- Pommes Frites € 5,00
- Bratkartoffeln € 6,00
- Pfeffersauce / Champignonrahmsauce / weiße Pfefferrahmsauce € 5,50
- Salatteller € 5,30
- Pfannengemüse € 5,80
- Kräuterbutter € 1,80
- Ketchup € 0,80
- Pommessauce € 0,80

Geschmorte Entenkeule

thailändisches Gemüse, Erdnüsse, Udonnudeln

€ 21,50

Rücken vom Salzwiesenschaf

Dauphinekartoffeln, weiße Pfefferrahmsauce, Blattsalat

€ 26,50

Dialog vom Rind

*Roastbeef / Kalbstafelspitz
Karottengemüse, Kräuterschwenkkartoffeln, Meerrettichsauce und Kirschkjus*

€ 27,50

Fischgerichte

Thunfischmedaillons

Taboulé, Honig-Chili-Kaffee-Kaffirlimettenfond, Wakamesalat

€ 28,50

Matjes „Hausfrauenart“ mal AndRes

Apfelkompott, Gurkensalat, Sauerrahmsauce

€ 18,50



Unsere Empfehlung

Cordon Bleu „Kurven Style“

Butterschinken, Greyerzerkäse, Rösti, Eierrahmsauce, Salatteller

€ 23,50

Vegetarisch-Vegane Gerichte

Ofenkartoffel überbacken

gefüllt mit Gemüse, Kräutersauce

€ 16,50

Samosas


Gebratenes Gemüse, Granola, Salat

€ 19,50

Kurvenbowl „Asia Style“

Udonnudeln, Chinakohl, Pilze, Paprika, Edamame, Lauch, Tofu, Sprossen, Rucola

€ 18,50



Dessert

Quarkbällchen

Mandarinensorbet, Vanillesauce

€ 8,50

Süßes von der Karotte

Kuchen & Sorbet mit Früchten und Pistaziensauce

€ 10,50

Kleiner Käseteller

verschiedene Käsesorten

Brot und Butter, Feigensenf

100 g - € 14,50

200 g - € 19,80

Kugel Eis nach Wahl

(Vanille, Walnuss, Erdbeere, Stracciatella, Schokolade)

€ 1,80 (Sahne +€ 0,80)

Kugel hausgemachtes Sorbet

€ 2,50

Kugel hausgemachtes Eis

€ 2,50