



Restaurant · Cafe & Bar

Suppen / Vorspeisen

Soups / Starters

- Lila Urkarottensuppe** ^{a/c/e/g/h/i/l/1/5/6/7}
Zitronengras Hühnchen / Harissa / Pfeffer Birne 9,5
Purple carrot soup / lemongrass chicken / Harissa / pepper pea
- Bouillabaisse Spizz** ^{a/b/c/d/g/l/5/6}
Edelfische / Crostini / Chili Mayonnaise 12
Bouillabaisse / crostini / chili mayonnaise
- Gebackenes Panko-Land-Ei** ^{a/b/c/d/g/j/l/5/6/7}
Blattspinat / Sommertrüffel / Kartoffelstroh /
Champagner Senf Espuma 14,5
Baked Panko egg / spinach / summer truffle / potato straw /
Champagne-mustard espuma
- Vitello Tonnato 1.0** ^{a/c/d/g/l/5/6}
Kalbsfleisch Sous Vide / Thunfisch-Kapern Creme / Kapernapfel 16,5
Vitello tonnato / veal „Sous Vide“ / thuna-caper cream / caper-apple
- Seeteufelcarpaccio & Knuspergarnelen** ^{a/b/c/d/g/j/l/5/6}
Avocadocreme / Mango-Passionsfrucht / Wildkräuter 17
Carpaccio of monkfish & crispy tiger prawns /
Avocado cream / mango-passionfruit / wild herbs

Weitere saisonale Gerichte finden Sie auf unseren Angebotstafeln
additionell saisonal offers are recommend by our service crew

Salate

Salads

Mediterraner Brotsalat a/e/j/h/j/l/1/2/5/7/8

getrocknete Tomaten / Gurken / Oliven / geröstetes Brot /
Büffelmozzarella / Pinienkerne / Balsamico 20,5

Mediterrian Bread Salad

dried tomatoes / cucumber / olives / roasted bread / buffalo mozzarella /
pignolia / balsamic vinegar

Caesar Salat a/b/c/d/g/j/2/4//5/6

Hähnchenbrust / Riesengarnelen / Romana /
Kirschtomate / Crôutons / Bacon / Parmesan / Caesar Dressing 22,5

Caesars Salad

Chicken / tiger prawns / romaine lettuce / cherry tomatoes / crôutons /
parmesan / bacon / classic caesar dressing

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Vegetarian

Spaghetti Scampi a/b/c/g/l/4/5

Riesengarnelen / Zucchini / Kirschtomate /
Knoblauch / Weißwein 21,5

Pasta Scampi

Tiger prawns / zucchini / cherry tomatoe / garlic / white wine

Süßkartoffel Gnocchi a/c/g/j/l/1/5/6/7

grüner Spargel / Zwiebellauch / getrocknete Tomate /
gebratene Geflügelleber / rotes Zwiebelconfit 22,5

Sweet potato gnocchi

roasted goose liver / green asparagus / leek / dried tomatoes / onion marmelade

Gebackener Fetakäse a/c/e/g/h/j/l/1/5/6 **Vegetarisch**

Avocadocreme / Bimi / Risotto / Pfeffer Birne 23

Baked Feta Cheese

Avocado cream / wild brokkoli / Risotto / pepper pea

Fleisch

Meat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{a/c/d/i/j/l/2/6}

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat /
Zitrone / Kaper / Sardelle / Jus 27,5
Classic Wiener Schnitzel / warm potato-cucumber salad / lemon / caper /
anchovy / jus

Lammhüfte „Sous Vide“ ^{a/c/g/l/1/5/6}

grüner Spargel / gebratene Rosmarinpolenta
Gremolata / Beurre rouge 29,5
Lamb haunch „Sous Vide“
Green asparagus / roasted rosemary polenta / Gremolata & Beurre rouge

Campo Rinderfilet 180g ^{a/c/g/l/1/6}

Café de Paris Kruste / Grillgemüse /
Drillinge / Pfefferrahm 36
Campo Beef Filet (180g)
Café de Paris crust / grilled vegetable / small potatoes / pepper sauce

Jeden Dienstag ab 17 Uhr

Tuesday start at 5pm

Frisches Beef Tatar ^{a/c/d/g/j/l/1/5/6/7}

Wachtelei / Gurke / Kaper / Sardelle / Zwiebel /
Wasabi / Schnittlauch / Landbrot
Fresh Beef Tatar / cucumber / caper / anchovy /
quail egg / onion / wasabi / wild chive / bread
Vorspeise: 16
Hauptgang: 24

Fisch

Fish

Tagesfisch

mal im Ganzen, mal filetiert,
mal gebraten, mal gedünstet
Daily fish / please ask our stuff Tagespreis
daily price

Seeteufel Medaillons ^{a/d/g/l/1/5/6}

Pak Choi / Salzzitrone / Chorizo Panko / Safran Buttermilch 28,5
Monkfish
Pak Choi / salt-lemon / chorizo-panko / safron buttermilk

Süßes & Käse

Sweets & Cheese

Cremé brûlée ^{a/c/g/1/5/6}

Passionsfruchtsorbet / Früchteragout 11
Creme brûlée / passionfruit sherbet / fruits

Variation von hausgemachten Sorbets ^{1/1/5}

3 Kugeln & Früchteragout 9,5
Variation of homemade sherbet / 3 balls / fruit ragout

Kugel hausgemachtes Sorbet ^{1/5}

mit Prosecco: 3,5
mit Vodka: 5,5
6,5
1 ball of different homemade sherbet / plain / with prosecco or vodka

Hausgebackener Kuchen ^{a/c/e/g/5}

homemade cake Stück: 3,5
mit Sahne: 3,9

3erlei Rohmilchkäse ^{a/c/g/6}

Trester / Schlossberger / Blauschimmel 11
Feigen- und Orangensenf / Früchtebrot
Selection of raw milk cheese / marc cheese / mountain cheese / blue cheese / fig and orange mustard / fruit bread

Karamellisierter Ziegenkäse ^{a/e/g/j/1/1/5}

Rote Bete / Thymian-Nuss Honig / Balsamico / Wildkräuter 11
caramelized goat cheese / beetroot / thyme-nuts honey / balsamic / wild herbs

Kinderkarte

Childs menu

Nudeln ^{a/c/l/5}

Tomatensauce / Parmesan 7,5
Pasta / tomatoe sauce & parmesan

Hausgemachte Eierkuchen ^{a/c/g/5}

Apfelmus / Zucker / Zimt 9,5
Homemade pancakes / apple / sugar / cinnamon

Gebratenes Fisch Filet ^{a/d/g}

Gemüse / Kartoffelpüree / Zitrone 11
Fish filet / vegetable / mashed patatoe / lemon

Kleines Wiener Schnitzel ^{a/c}

Gemüse / Pommes / Zitrone 12,5
Small Wiener Schnitzel / vegetable / chips / lemon

Kindereisbecher ^{a/c/e/g/h/l/5/6}

2 Kugeln / bunte Streusel / Sahne 6
(Vanille / Schokolade / Erdbeere / Zitrone)
Childs Sunday 2 balls with sprinkles & whipped cream

Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff,
- 2: mit Konservierungsstoff 3: koffeinhaltig
- 4: chininhaltig
- 5: mit Süßungsmittel
- 6: mit Emulgatoren
- 7: Antioxidationsmittel
- 8: geschwärzt

Allergene:

- a: Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c: Eier und Eierzeugnisse
- d: Fisch und Fischerzeugnisse
- e: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f: Soja und Sojaerzeugnisse g: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h: Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j: Senf und Senferzeugnisse
- k: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mg/l
- m: Lupine
- n: Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

alle Preise verstehen sich in Euro und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer | Stand 05-2024