

SPEISEKARTE

ZU BEGINN | STARTERS

- fruchtiges Süppchen von der Strauchtomate mit Pfeffersahne und Basilikum 6.5
Fruity vine tomato soup with pepper cream and basil
- Bouillon vom Rind mit Spargel, Eierstich und hausgemachten Fleischklößchen 7.5
Beef broth with asparagus, custard royale and homemade mini meatballs
A1, E, F, I
- im Ofen gebackener Hirtenkäse 9.5
mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Oliven, verfeinert mit frischen Kräutern,
dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot
Baked feta cheese with onions, tomatoes, bell pepper, olives and fresh herbs
served with sliced white bread
A1, D, F, I, 2, 3, 6, 14,
- hausgemachtes Würzfleisch 7.5
mit Champignons in Weißweinrahm, gratiniert mit aromatischem Gouda,
dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot und Worcestersauce
Homemade würzfleisch (veal and mushroom stew) with mushrooms in a creamy
white wine sauce, topped with baked aromatic Gouda, served with sliced white
bread and Worcestershire sauce
A1, D, F, I, 2
- cremiger Mozzarella mariniert in Petersilien-Öl und Balsamico Glace, 9.5
mit fruchtigen Rispen Tomaten und gerösteten Pinienkernen,
dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot
Creamy mozzarella marinated in parsley oil and balsamic vinegar glaze,
with fruity vine tomatoes and roasted pine nuts, served with sliced white bread
A1, D, E, F, H5, I, 1, 2, 3, 5, 6, 14
- hauchdünn aufgeschnittenes Black Angus Rinder-Carpaccio 14.5
in hausgemachter Marinade aus frischen Zitronen und Olivenöl,
mit aromatischen Kirschtomaten, roten Zwiebeln, gehobeltem Parmesan und
knusprigen Croutons, dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot
Black Angus beef carpaccio in homemade fresh lemon and olive oil marinade,
with aromatic cherry tomatoes, red onions, planed parmesan and
crunchy croutons, served with sliced white bread
A1, F, I, 14
- kleiner, bunt gemischter Salat der Saison 5.5
wahlweise mit Vinaigrette oder Caesars-Salad dressing
Small, colourful mixed seasonal salad with a choice of vinaigrette or Caesar dressing
A1, E, F, I, K, 2, 3

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

bunter Hirtensalat „Schopska“ mit fruchtigen Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika und Oliven getoppt mit gewürfeltem Hirtenkäse & frischen Kräutern, mariniert in einer leichten Vinaigrette, dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot Mixed Schopska salad with tomatoes, onions, cucumber, bell pepper and olives, topped with diced feta cheese and fresh herbs, marinated in a light vinaigrette, served with sliced white bread A1, E, F, I, 2, 3, 6, 14	13.5
wahlweise mit Thunfisch If you like to add tuna	20
„Caesar Salad“ knackige Romanasalatherzen mit frischen Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan, knusprigen Croutons und hausgemachtem Caesar-Dressing Crisp romaine lettuce hearts with fresh cherry tomatoes, planed Parmesan, crunchy croutons and homemade Caesar dressing A1, E, F, I, K, 2, 3	13.5
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust und krossem Bacon If you like to add roast chicken breast and crispy bacon 1, 2	20
gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Steak Fries und knackigem Salat der Saison Breaded, baked pork escalope with steakhouse fries and crisp seasonal salad A1, F, I	20.5
gebackenes Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit einem Bio-Spiegelei, Steak Fries und knackigem Salat der Saison Breaded, baked pork escalope with an organic fried egg, steakhouse fries and crisp seasonal salad A1, F, I	22

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

<p>Magde-BURGER 125 Gramm bestes, gebratenes Rinderhack mit aromatischem Käse gratiniert, belegt mit frischem Blattsalat, Tomaten, Gewürzgurken, verfeinert mit hausgemachter BBQ- BURGERSAUCE, getoppt mit Röstzwiebeln im Burgerbrötchen, dazu Country Potatoes mit Mayonnaise 125 grams of prime fried minced beef topped with aromatic cheese, fresh lettuce, tomato, gherkins, homemade BBQ burger sauce and roast onions in a burger bun, served with country potatoes and mayonnaise A1, D, E, F, G, I, K, 1, 2, 3</p>	21.5
<p>aus der heimischen Küche unseres indischen Kochs originales Chikken „Tikka Masala“ zarte Hähnchenbrust in einer pikant cremigen Curry-Tomaten-Kokossauce mit Knoblauch, Koriander auf duftendem Basmatireis Prepared by our Indian chef Original chicken tikka masala tender chicken breast in a spicy, creamy tomato and coconut curry sauce with garlic and coriander, served with aromatic basmati rice A1, F, 2, 3</p>	19.5
<p>Tagliatelle „Carbonara Art“ in hausgemachter Schinkensahnesauce mit Knoblauch und gehobeltem Parmesan Tagliatelle carbonara in homemade ham and cream sauce, with garlic and topped with Parmesan A1, F, 2, 3, 10</p>	14.5
<p>Tagliatelle „Napoli“ in hausgemachter, fruchtiger Tomatensauce mit aromatischen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan in homemade fruity tomato sauce with aromatic cherry tomatoes and Parmesan A1, F</p>	14.5

ZUM ABSCHLUSS | DESSERT

Birne „Helene“ halbe pochierte Birne mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahnehaube Pears Belle Helene half a poached pear with a scoop of bourbon vanilla ice cream and chocolate sauce, topped with cream A1, F, H, I, 1	6.5
beschwipste „Birne Helene“ halbe pochierte Birne, eingelegt in feinem Birnenbrand mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahnehaube Topsy pears Belle Helene half a poached pear soaked in fine pear brandy with a scoop of Bourbon vanilla ice cream and chocolate sauce, topped with cream A1, F, H, I, 1	8.5
Schokoladen-Soufflé kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Bourbon Vanilleeis, Kirsch-Grütze, Cookie-Crumbles und Schlagsahne Chocolate soufflé small chocolate cake with a liquid centre served with bourbon vanilla ice cream, cherry compote, cookie crumbles and whipped cream A1, F, H, I, L, 1	8.5
„Affogato“ köstliches Espressodessert Bourbon-Vanille-Eis mit heißem Espresso übergossen Delicious espresso dessert Bourbon vanilla ice cream doused with hot espresso A1, F, H, I, 1	5.5
unsere Eissorten - je Kugel Our ice cream - per scoop	2
Bourbon Vanilleeis Bourbon vanilla ice cream A1, F, H, I, 1	
Schokoladeneis Chocolate ice cream A1, F, H, I, 1	
Mango-Maracujasorbet Mango and passion fruit sorbet A1, F, H, I, 1	
Walnusseis Walnut ice cream A1, F, H, I, 1	

ALLERGEN | ALLERGENS

- A Gluten | Gluten
 - A1 Weizen | Wheat
 - A2 Dinkel | Spelt
 - A3 Roggen | Rye
 - A4 Gerste | Barley
 - A5 Hafer | Oat
- B Fisch | Fish
- C Krebstiere | Shellfish
- D Schwefeldioxyde - Sulfite |
Sulphur dioxide – sulphites
- E Sellerie | Celery
- F Laktose | Lactose
- G Sesamsamen | Sesame seeds
- H Nüsse | Nuts
 - H1 Walnuss | Walnut
 - H2 Haselnuss | Hazelnut
 - H3 Mandeln | Almonds
 - H4 Cashewkerne | Cashews
- I Eier | Eggs
- J Lupinen | Lupins
- K Senf | Mustard
- L Soja | Soya
- M Weichtiere | Molluscs
- N Erdnüsse | Peanuts

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- 1 Farbstoff | Food colouring
- 2 Konservierungsstoff | Preservative
- 3 Antioxidationsmittel | Antioxidant
- 4 Geschmacksverstärker | Flavourenhancer
- 5 geschwefelt | Sulphurated
- 6 geschwärzt | Blackened
- 7 gewachst | Waxed
- 8 Süßungsmittel | Sweetener
- 9 Aspartam- Phenylalaninquelle |
Aspartame - source of phenylalanine
- 10 Phosphat | Phosphate
- 11 koffeinhaltig | Contains caffeine
- 12 chininhaltig | Contains quinine
- 13 mit Taurin | Contains taurine