

SPEISEKARTE

ZU BEGINN | STARTERS

cremige Hokkaido Kürbiscremesuppe verfeinert mit frischem Ingwer und Kokossahne Creamy Hokkaido pumpkin soup Seasoned with fresh ginger and coconut cream *E, F, I	7.5
Original Linsen Dal hausgemachte, indische Linsensuppe mit Schmorzwiebeln und frischem Koriander Authentic lentil Dal Homemade Indian lentil soup with caramelized onions and fresh cilantro *E, F, I	7.5
hausgemachtes Würzfleisch 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	7.5
knusprig paniertes & gebackener Camembert mit fruchtiger Preiselbeermarmelade, Butter und geröstetem Toastbrot, ausgarniert mit frischen Früchten Crispy breaded and baked Camembert cheese Served with fruity cranberry jam, butter, and toasted bread, garnished with fresh fruits *A1, F, I	8.5
hauchdünn aufgeschnittenes Black Angus Rinder-Carpaccio 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	15.5
kleiner, bunt gemischter Salat der Saison Small, colourful mixed seasonal salad 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	5.5

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

aus der heimischen Küche unseres indischen Kochs Originales „Chicken Tikka Masala“ zarte Hähnchenbrust in einer pikant cremigen Curry-Tomaten-Kokossauce mit Knoblauch, Koriander auf duftendem Basmatireis Prepared by our Indian cook 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 *H, F, 2	19.5
Originales indisches „Chicken Curry“ zarte Hähnchenbrust in einer aromatischen Currysauce verfeinert mit indischen Gewürzen auf lockerem Basmatireis Authentic “Chicken Curry” Tender chicken breast in a fragrant curry sauce, seasoned with typical Indian spices, served over fluffy basmati rice *F, 2	19.5
gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Steak Fries und Salat der Saison Breaded, baked pork escalope „Wiener Art” With steakhouse fries and crisp seasonal salad *A1, F, I	20.5
gebackenes Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit frischen Pilzen in Rahmsauce dazu Kartoffelröstitaler Breaded and baked pork escalope „Jäger Art“ With a creamy fresh mushroom sauce and hash brown medallions *A1, F, I	22
zarter Rinderschmorbraten „Wilderer Art“ in einer feinen Burgundersauce, getoppt mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln und Croûtons, dazu in Butter glacierte Fingermöhren und Kartoffelkroketten Tender braised beef in a delicate Burgundy sauce, topped with fresh mushrooms,, bacon, onions and croutons, served with glazed baby carrots and potato croquettes *2, 3, A1, F	23.5

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Pasta Penne Rigate „all'Arrabiata“ in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, frischem Chili und geriebenem Parmesankäse Penne rigate „all'Arrabiata“ In a spicy tomato sauce with garlic, fresh chilli and grated parmesan cheese *A1, F, I	14.5
Pasta Penne Rigate frischen Pilzen in cremiger Rahmsauce Penne Rigate Pasta With fresh mushrooms in a creamy sauce *A1, F, I	14.5
„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	14
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust If you like to add roast chicken breast	20.5

ZUM ABSCHLUSS | DESSERT

„Affogato“ köstliches Espressodessert Bourbon-Vanille-Eis mit heißem Espresso übergossen Delicious espresso dessert Bourbon vanilla ice cream doused with hot espresso *F, H, I, 1	5.5
sechs gebackene Churros – original spanische Teigstäbchen verfeinert mit Zimt & Zucker dazu Vanillesauce und Schokoladensauce zum Dippen Six baked Churros – original Spanish dough sticks Seasoned with cinnamon and sugar, served with vanilla sauce and chocolate sauce for dipping *A1, F, H, I, 1	6.5
Schoko-Nussbecher zwei Kugeln Walnusseis und eine Kugel Schokoladeneis, garniert mit Schokoladensauce und Sahnehaube Chocolate nut cup Two scoops of walnut ice cream and one scoop of chocolate ice cream, topped with chocolate sauce and a dollop of whipped 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, H1, H2, I, L, 1	8.5
unsere Eissorten - je Kugel Our ice cream - per scoop	2
Bourbon Vanille-Eis Bourbon vanilla ice cream *A1, F, H, I, 1	
Schokoladen-Eis Chocolate ice cream *A1, F, H, I, 1	
Walnuss-Eis Walnut ice cream *A1, F, H, I, 1	
Portion Sahne Whipped cream *F	1
Eierlikör zum Dessert Egg liqueur *I, F, 2	1.5

alle Preise in Euro | All prices in Euro

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