

SPEISEKARTE

ZU BEGINN | STARTERS

Fruchtige Tomatensuppe mit Pfeffersahne und Basilikumöl Fruity tomato soup with pepper whipped cream and basil oil *F	7.5
Original-Indische Mulligatwamy Pikante Curry-Kokosrahmsuppe mit zarter Hähnchenbrust und Mango Authentic Indian Mulligatawny Spicy curry-coconut cream soup with tender chicken breast and mango *F, H	8.5
im Ofen gebackener Hirtenkäse 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	10.5
Burrata „Italiana“ cremiger Burrata mariniert in Petersilien-Öl und Balsamico Glace, mit fruchtigen Rispentomaten roten Zwiebelringen, dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot Creamy Burrata marinated in parsley oil and balsamic vinegar glaze, with fruity cherry tomatoes, red onions served with sliced white bread *A1, D, E, F, H5, I, 1, 2, 3, 5, 6, 14	9.5
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, shaved parmesan and crunchy croutons, served with sliced white bread *A1, F, I	16.5
kleiner, bunt gemischter Salat der Saison Small, colourful mixed seasonal salad wahlweise mit Vinaigrette oder Caesars-Salad dressing Small, colorful 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	20.5
Indisches Hähnchen-Curry in cremiger Currysauce verfeinert mit indischen Gewürzen mit 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	20.5
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	21.5
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	23
Gebratenes, mariniertes Nackensteak “Holzfäller Art” dazu eine mit Kräuterdip gefüllte Ofenkartoffel Röstzwiebeln, Speck und Krautsalat Grilled and marinated neck steak “Lumberjack Style” served with a herb-dip-filled baked potato, crispy fried onions, bacon, and homemade coleslaw *A1, F, I, 2, 3, 10	23.5

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Gegrilltes mariniertes Hähnchenbrustfilet auf „Griechische Art“
auf knackigem südländischem Gemüse dazu Metaxa-Sauce,
gefüllte Ofenkartoffel und Tzatziki
Marinated and grilled tender chicken breast “Greek Style”
served on crisp mediterranean vegetables with Metaxa sauce,
stuffed baked potatoes, and tzatziki.
*A1, F, I, 1, 2, 3

24.5

Pasta Farfalle „Napoli Style“
in pikanter Tomatensauce und geriebenem Parmesan
Pasta Farfalle “Napoli Style”
in a spicy tomato sauce and grated parmesan
*A1, F, I

14.5

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust
If you like to add slices of roasted chicken breast

21

„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

14.5

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust
If you like to add slices of roasted chicken breast

21

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

14.5

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust
If you like to add slices of roasted chicken breast

21

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
Coupe “Danmark” Cremiges Bourbon Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce Creamy bourbon vanilla ice cream, topped with hot chocolate sauce *A1, F, H, I, 1	8.5
Eis und heiß Wahlweise mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Schattenmorellen, garniert mit Sahnehaube Creamy bourbon vanilla ice cream with either hot raspberries <u>or</u> morello cherries and fresh 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 Erdbeereis Strawberry ice cream *A1, F, H, I, 1 Schokoladeneis Chocolate ice cream *A1, F, H, I, 1	
Portion Sahne Whipped cream *F	1
Eierlikör zum Dessert Egg nogg *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	Schwefeldioxiide - 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