

SPEISEKARTE | MENU

Oktober 2026– März/March 2027

ZU BEGINN | STARTERS

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen Hokkaido pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds *F, H	7.8
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumsahne Fruity tomato soup with pepper whipped cream and basil *F	7.8
Original Linsen Dal hausgemachte, indische Linsensuppe mit Schmorzwiebeln und frischem Koriander Authentic lentil Dal homemade Indian lentil soup with caramelized onions and fresh cilantro B, E, F, I, L	7.8
Indische Samosas „à la Arvind“ zwei knusprig gebackene Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln & indischen Gewürzen, dazu hausgemachtes Mango-Chutney Indian Samosas „à la Arvind“ Two crispy baked pastry pockets filled with peas, potato & Indian spices, served with homemade mango chutney *A1, D, F, H4, I	10.5
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	7.8
Knusprig paniertes & gebackener Camembert mit fruchtiger Preiselbeermarmelade, Butter und geröstetem Toastbrot, aus garniert 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	10.5
Hauchdünne aufgeschnittene 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	17.5
Kleiner, bunt gemischter Salat der Saison wahlweise mit Vinaigrette oder Caesars-Salats dressing Small, colourful mixed seasonal salad with a choice of vinaigrette or Caesar dressing *A1, E, F, I, K, 2, 3	5.8

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	22.5
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	22.5
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Steak Fries und Salat garniert Breaded, baked pork escalope with steakhouse fries and crisp seasonal salad A1, F, I	23.5
Gebackenes Schweineschnitzel „au Four“ mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Steakhouse-Pommes und knackiger Salat der Saison Breaded and baked pork escalope, gratinated with stewed veal and cheese, served with steakhouse fries and a crisp seasonal salad *A1, F, I, D	25.5
Gebackenes Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit frischen Pilzen in Rahmsauce dazu Kartoffelröstitaler Breaded and baked pork escalope with a creamy fresh mushroom sauce and hash brown medallions *A1, B, D, E, F, I, L	25.5

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Geschmorte Rinderbraten „Wilderer Art“, mit Speckkrusteln, Lauchzwiebeln und Brotroutons in Burgundersauce mit frischen Champignons dazu Kartoffelkroketten und Apfelrotkohl Traditional braised beef rolls filled with bacon, onions, pickles, carrots and mustard, served with bread dumplings and apple red cabbage *A, D, I, K, 10	26.5
Vegetarisches Pilzragout von frischen Champignons und Waldpilzen in Rahmsauce, dazu knusprig angebratene Serviettenknödel Vegetarian mushroom ragout of fresh champignons and wild mushrooms in cream sauce, served with crispy pan-fried bread dumplings *A, F, I	19.5
Pasta Penne Rigate „Napoli Style“ in pikanter Tomatensauce und geriebenem Parmesankäse Penne Rigate Pasta "Napoli style" in tomato sauce with grated parmesan cheese *A1, F, I	16.5
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder veganem Gemüseschnitzel If you like to add slices of roasted chicken breast or vegetable escalope	23
Pasta Penne Rigate „Fhungi“ mit frischen Waldpilzen in cremiger Rahmsauce Penne Rigate Pasta with fresh wild mushrooms in a tasty creamy sauce A1, F, I	16.5
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder veganem Gemüseschnitzel If you like to add slices of roasted chicken breast or vegetable escalope	23
„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	16.5
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder veganem Gemüseschnitzel If you like to add slices of roasted chicken breast or vegetable escalope	23

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
Schoko-Nussbecher Walnusseis, Schokoladeneis und Sahne Chocolate nut sundae with walnut ice cream, chocolate ice cream and 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 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 Walnusseis Walnut Ice *A1, F, H, I, 1	2
Portion Sahne Whipped cream *F	1
Eierlikör zum Dessert Egg nogg *I, F, 2	1.5

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	Schwefeldioxide - 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