

Speisekarte

VORSPEISEN / STARTERS

Kleiner Beilagensalat <i>Small side salad</i> 4, 3,j	5,9
Bruschetta Tomate Mozzarella, pro Stück <i>Bruschetta pieces, tomato, mozzarella</i> A1,1,G	2,5
Rindercarpaccio mit Rucola Salat & Parmesan <i>Beef carpaccio, arugula salad</i> G,1,3	12,9
Gebratene Garnelen Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch <i>Fried shrimp, garlic, cherry Tomatoes</i> M,1,3,A1	13,9
Lachs Carpaccio, Limetten Marinade <i>Salmon Carpaccio, lime marinade</i> M,1,3,A1	13,9
Klassische Caprese mit Mozzarella <i>Caprese with mozzarella cheese</i> D,1,3	9,9

SUPPEN / SOUPS

Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i> G,1,3	6,9
--	-----

SALATE / SALADS

**Rucola Salat mit gratiniertem Ziegenkäse
& Dijon Senf-Dressing** 17,5

Rocket salad with gratinated goat cheese
1,2,3,4,J

**Gemischter Salat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen, Parmesan & Croûtons** 17,9

salad with fried chicken breast
1,3,4

**Gemischter Salat mit Rinderstreifen
& Dijon Senf-Dressing** 20,9

Mixed salad with beef and dijon mustard dressing
1,3,4

Gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet 22,9

Mixed salad with fried salmon filet and Dijon mustard dressing

BURGER / FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Speck 11,9

AI, 1-3, G

Flammkuchen mit Käse 10,9

AI, 1-3, G

Der bei Freu(n)den Burger 15,9

Hausgemachtes Rinderpatty (200g),
Salat, Tomaten, Gurken, Cheddar
*Homemade beef patty (200g), salad, tomatoes, cucumber &
cheddar*
AI, C, 123, G

Crispy Chicken Burger 14,9

Hähnchen, Salat
Crispy Chicken Burger, Chicken, salad
G, 6, A, 1, 2

PASTA

Tagliatelle mit Pesto & Hähnchenbrust 15,9

Tagliatelle with pesto & chicken

AI, G, H

**Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten, Petersilie
& Grana Padano** 18,9

Spaghetti with shrimp, garlic, tomatoes and parsley

AI, G

VEGETARISCH

Rigatoni all'arrabbiata, Grana Padano 14,9

Rigatoni all'arrabbiata

AI, G1, I, 3

**Tortelloni Ricotta-Spinat mit Gemüse
& Grana Padano** 15,9

Tortelloni, ricotta spinach, vegetables, grana padano

AI, I, 3, G

AUS DEM WASSER / FISH

Gebratenes Lachsfilet 19,9

Schnittlauch Sauce

Salmon fillet

G, D

Doradenfilet "Toskanische Art" 19,9

Basilikum Sauce

Sea bream fillet, basil sauce

G, D

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren <i>Viennese veal escalope with cranberries</i> A,1,C,1,2,4	21,9
Paniertes Hähnchenbrustschnitzel in Champignon – Rahm Sauce <i>Breaded chicken breast escalope in mushroom cream sauce</i> A1,C,G,1,3	17,9
Gebratene Hähnchenbrust „Asiatische Art“ Gemüse <i>Asian-style roast chicken breast, vegetables</i> A1,1,2,3,4,6	17,9
Cordon bleu vom Kalb mit Pute & Käse <i>Veal cordon bleu with turkey & cheese</i> A1,C1G,1,3	19,9
Rumpsteak mit Kräuterbutter <i>Rump steak with herb butter</i> G	27,9
Kalbsleber mit Salbeibutter <i>Veal liver with sage butter</i>	17,9

BEILAGEN / SIDES

Pommes 3,90 Frites <i>French fries</i> 1,3	Brokkoli 3,90 <i>Broccoli</i>	Basmatireis 3,90 Basmati rice
Bratkartoffeln 3,90 <i>Fried potatoes</i>	Spinat 3,90 <i>Spinach</i>	Gemüsevariation 3,90 <i>Vegetable mix</i>
	Kartoffelpüree 3,90 <i>Boiled potatoes</i> G	

DESSERTS / SWEETS

Frischer Obstsalat mit Himbeeren Sorbet 9,9
Fruit salad with raspberry sorbet

Dessert Variation 11,9
Dessert variation

Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis auf Himbeerspiegel 11,0
Chocolate soufflé, raspberries, vanilla ice cream
A1,C,G,I,4

Crème Brûlée mit Zitronensorbet 10,5
Crème brûlée with citrus sorbet
C,G,I,3

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben, Baguette & Butter 14,9
Cheese selection, fig mustard, grapes
1,2,3,4,6,G,J

Zusatzstoffe

- 1: mit Konservierungsstoffen
- 2: Geschmacksverstärker
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Farbstoff
- 5: mit Phosphat
- 6: mit Süßungsmittel
- 7: koffeinhaltig
- 8: chininhaltig
- 9: geschwärzt
- 10: enthält Phenylalaninquelle

- L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M: Lupinen
- N: Weichtiere

Allergene

- A: Glutenhaltiges Getreide Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷
- B: Krebstiere
- C: Eier
- D: Fisch
- E: Erdnüsse
- F: Soja
- G: Milch und Milchprodukte, Laktose
- H: Schalenfrüchte Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹
- I: Sellerie
- J: Senf
- K: Sesamsamen

Alle Preise in Euro (€) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.