

Eine Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Stoffe und Unverträglichkeiten finden Sie in einer ausführlichen Version unserer Speisekarte, bitte sprechen Sie gern unsere Mitarbeiter an.

## Vorspeisen & Suppen

### Starters & Soups

|   |                          |         |
|---|--------------------------|---------|
| Gegrillter Oktopus, Kartoffel & geräucherte Paprika<br><i>Grilled octopus, potato &amp; smoked peppers</i>  | <b>AH</b>                | 12,50 € |
| Gebackener korsischer Schafskäse<br>mit Thymian & Honig<br><i>Baked Corsican sheep's cheese with thyme &amp; honey</i>  | Vegetarisch              | 9,50 €  |
| Bouillon vom Huhn<br><i>Chicken bouillon</i>  | <b>AH</b>                | 5,50 €  |
| Pappa al pomodoro -Toskanische Tomatensuppe<br>mit Brot, Knoblauch & Ricotta<br><i>Pappa al pomodoro - Tuscan tomato soup<br/>with bread, garlic &amp; ricotta cheese</i> | Vegetarisch<br><b>AH</b> | 5,50 €  |

## Pasta & Risotto

### Pasta & Risotto

|   |                          |         |
|---|--------------------------|---------|
| Gnocchi, Lauchzwiebel & Belper Knolle<br><i>Gnocchi, spring onions &amp; Belper Knolle cheese</i>   | Vegetarisch<br><b>AH</b> | 12,50 € |
| Spaghetti Aglio, olio & peperoncini<br>Knoblauch, Olivenöl & süßlich scharfe Chili<br><i>Spaghetti with garlic, olive oil &amp; chili</i> | Vegan<br><b>AH</b>       | 9,50 €  |
| Risotto mit Fenchel & Lachs<br><i>Risotto with fennel &amp; salmon</i>  | <b>AH</b>                | 11,50 € |

## Fisch & Fleisch

### Fish & Meat

|   |           |         |
|---|-----------|---------|
| Filet vom schottischen Lachs,<br>Rahmwirsing & Speckkartoffeln<br><i>Fillet of Scottish salmon,<br/>creamy savoy cabbage &amp; bacon potatoes</i>   | <b>AH</b> | 22,00 € |
| Seezunge vom Grill, Blattspinat & Salzkartoffeln<br><i>Grilled dover sole, spinach &amp; boiled potatoes</i>  | <b>AH</b> | 32,00 € |
| Forelle, in Butter gebraten,<br>mit Petersilie-Kartoffeln & Kopfsalat<br><i>Trout, fried in Butter, with parsley potato &amp; butterhead lettuce</i>  | <b>AH</b> | 21,00 € |
| Kalbsleber „Berliner Art“,<br>Kartoffelpüree, Apfel & Röstzwiebeln<br><i>Calf liver „Berliner Art“, mashed potatoes, apple &amp; onion</i>  | <b>AH</b> | 19,00 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,<br>Petersilie-Kartoffeln & Kopfsalat mit Preiselbeeren<br><i>Wiener schnitzel from veal,<br/>Parsley potatoes &amp; lettuce with cranberries</i>            | <b>AH</b> | 21,00 € |
| Lammcarrée mit Rosmarinsauce,<br>Speckbohnen & Kartoffelgratin<br><i>Carrée of lamb, rosemary sauce,<br/>gratiné potatoes, bush beans with bacon</i>  | <b>AH</b> | 28,00 € |
| Hähnchenbrust, Spitzkohl in Rahm,<br>Steinpilz- Kartoffel-Gröstl<br><i>Chicken breast, creamy pointed cabbage,<br/>Porcini mushroom potato gristle</i>  | <b>AH</b> | 23,50 € |
| Kotelett vom Thüringer Landschwein,<br>Bohnen, Speck-Zwiebel-Schmelze & Kartoffelpüree<br><i>Pork chop from the Thuringian country pig,<br/>beans, bacon onion melt &amp; mashed potatoes</i> | <b>AH</b> | 26,50 € |