

## Vorspeisen

Tomatensüppchen Gin / Sahne	9,00
Spargelcreme Suppe	9,50
Rinderconsommé Kräuterflädle / Gemüsestreifen	9,80
Gemischter Vorspeisensalat Blattsalate / Rohkost / Vinaigrette / Orangendressing	10,00
Gebackener Feta auf mediterranem Grillgemüse Zwiebeln / Oliven / Knoblauch / geröstetes Baguette	13,50
Spargelsalat in Zitronenvinaigrette grüner und weißer Spargel / Erdbeeren	14,50
Lachs Avocado Tatar Wasabi-Mayonaise / Wildkräuter	15,50

\*\*\*\*\*

## Hauptgerichte

HOTEL & RESTAURANT  
Hausgemachte Pinsa Romana

Fior di latte / Datteltomaten / Basilikum Pesto	15,50
Fior di latte / Bruschetta / Grana Padano	16,00
Fior di latte / Mediterranes Grillgemüse / Burrata	18,00
Fior di latte / Roastbeef Carpaccio / Teriyaki / Rucola / Grana Padano	20,50

Salatteller Felix mit Früchten und Baguette zur Wahl mit	
- gebratenen Hähnchenstreifen	21,00
- gebackenem Feta	20,00
- gebratenen Pilzen	20,00
- Riesengarnelen in Knoblauch-Tomatentunke	24,00

Pilzragout in Kräuterrahm Kartoffelrösti	19,00
---	-------

Tagliolioni in Weißweinsauce Spargel / Burrata / Kirschtomaten	21,00
---	-------

\*\*\*

Bergsträßer Stangenspargel mit Butterkartoffeln, dazu So. Hollandaise oder zerlassene Butter	
½ Pfund	19,50
1 Pfund	26,50

Zum Spargel können Sie wählen:

Kochschinken	6,50
Italienischer Landschinken	8,00
Schweineschnitzel in Maisflocken gebacken	14,50
Paniertes Kalbsschnitzel	17,00
Medaillons vom argentinischen Rinderfilet	22,00
Lachsfilet vom Grill	17,00

Schnitzel vom Schweinerücken in Cornflakes Panade Kräuterbutter / crunchy Pommes / Gemüse	23,00
--	-------

Medaillons vom Schweine Filet Pilzrahmsauce / Spätzle / Gemüse	26,00
---	-------

Französische Maishähnchenbrust Ananas-Chutney / Reis / Wildkräuter	27,00
---	-------

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Odenwälder Kochkäse / Schwenkekartoffeln / Gemüse	31,00
---	-------

Tagliata vom Roastbeef 34,00  
Rucola / Rosmarinkartoffeln / Teriyaki

Argentinisches Rumpsteak 36,00  
hausgemachte Kräuterbutter / Bratkartoffeln  
Schalotten-Confit / Gemüse

Argentinisches Filet Steak 42,00  
Cognac-Pfeffersauce / Rosmarinkartoffeln / Gemüse

\*\*\*

Gebratenes Zander Filet mit Kräuterkruste 34,00  
grüner Spargel / Drillinge

Duett von Wolfsbarsch und Pulpo 36,00  
Saffran-velouté / Butterkartoffeln / gegrillte Avocado

\*\*\*\*\*

### Dessert

3 Kugeln Eis mit Sahne 9,00

Heiße Beeren mit Vanilleeis und Sahne 9,50

Gebackene Apfelringe in Zimt & Zucker 10,50  
Walnusseis / Früchte

Erdbeer-Tiramisu 11,00  
Passionsfrucht Sorbet

Schokoladentörtchen 11,00  
Flüssiger Kern / Pistazieneis / Früchte