

Vorspeisen

Tomatensüppchen ✓ Gin / Sahne (G,L)	9,00
Kürbis-Ingwer-Süppchen ✓ Kürbiskernöl / Ingwer / Sahne (G)	9,50
Rinderconsommé Kräuterflädle / Gemüsestreifen (A,C,I)	9,80
Gemischter Vorspeisensalat ✓ Blattsalate / Rohkost / Vinaigrette / Orangendressing (M)	10,00
Gebackener Schafskäse auf mediterranem Grillgemüse ✓ Zwiebeln / Oliven / Knoblauch / geröstetes Baguette (A,G)	13,50
Burrata auf Kürbis-Carpaccio ✓ Burrata / Kürbis / Wildkräutersalat (G)	15,50
Feldsalat mit Entenbrust Orangendressing / Cranberrys / karamellierte Walnüsse (H,M)	17,50

Hauptgerichte

Hausgemachte Pinsa Romana

Fior di latte / Datteltomaten / Basilikum-Pesto ✓ (A,G,H)	15,50
Fior di latte / Bruschetta / Grana Padano ✓ (A,G)	16,00
Fior di latte / Mediterranes Grillgemüse / Burrata ✓ (A,G)	18,00
Fior di latte / Roastbeef-Carpaccio / Teriyaki / Rucola / Grana Padano (A,F,G,L)	20,50

Salate

Salatteller Felix mit Früchten und Baguette

Zur Wahl mit: (A,M)

Gebackener Schafskäse V (A,G,M)	20,00
Gebratene Pilze V (M)	20,00
Gebratene Hähnchenstreifen (M)	21,00
Riesengarnelen in Knoblauch-Tomatentunke (B,M)	24,00

Vegetarisch & Pasta

Pilzragout in Kräuterrahm V

Kartoffelrösti (G)

19,00

Gefüllte Gnocchi mit Pfifferlingen V

Trüffelrahm / frischer Trüffel (A,C,G)

22,50

Spaghetti alla Chitarra mit Meeresfrüchten

Garnelen / Calamari / Muscheln (A,B,C,L,R)

26,50

Fleisch

Schnitzel vom Schweinerücken in Cornflakes-Panade

Kräuterbutter / Crunchy Pommes / Marktgemüse (A,C,G)

23,00

Medaillons vom Schweinefilet

Pilzrahmsauce / Spätzle / Marktgemüse (A,G)

26,00

Kalbsleber „Berliner Art“

Kartoffelpüree / Apfel / Zwiebeln (A,G,I,L)

27,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Odenwälder Kochkäse / Schwenkkartoffeln / Marktgemüse (A,C,G)

31,00

Tranchen vom Kalbsrücken

Feigen-Rotweinsauce / Pfifferlinge / Speckbohnen / Rosmarinkartoffeln (G,I,L)

32,50

Steaks

Irishes Rumpsteak

Hausgemachte Kräuterbutter / Bratkartoffeln (G)
Schalotten-Confit / Marktgemüse

36,00

Premium Filet vom irischen Weiderind

Cognac-Pfeffersauce / Rosmarinkartoffeln / Marktgemüse (G,I,L)

48,00

Fisch

Gebratenes Doradenfilet

Limettensauce / Spinat / Kartoffelgratin (D,G)

29,50

Gebratenes Lachsfilet in Tandoori-Marinade

Kokos-Tandoori-Sauce / Safran-Gemüse-Couscous (A,D,G)

30,50

Dessert

3 Kugeln Eis mit Sahne

Sorten nach Wunsch
(G)

9,00

Heiße Beeren mit Vanilleeis und Sahne

(G)

9,50

Mango-Cheesecake-Törtchen

Mango / Frischkäse / Keksboden / Früchte (A,C,G)

10,00

Gebackene Apfelringe in Zimt & Zucker

Walnusseis / Früchte (A,C,G,H)

10,50

Schokoladentörtchen

Flüssiger Kern / Pistazieneis / Früchte (A,C,G,H)

11,00

**Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
I = Sellerie, L = Sulfite, M = Senf, N = Sesam, R = Weichtiere**

V = vegetarisch

Unsere Sahne ist laktosefrei; Milchbestandteile bleiben weiterhin als Allergen gekennzeichnet.
Unsere Saucen bereiten wir in der Regel glutenfrei zu. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Ausgewählte Gerichte bereiten wir auf Wunsch gerne vegan zu. Sprechen Sie uns einfach an.

Die Kennzeichnung basiert auf unseren aktuellen Rezepturen. Maßgeblich sind die tatsächlich verwendeten Zutaten und unser Allergen-Ordner.