Winterangebote

Zwiebelsüppchen auf französische Art überbacken ***6,90 €***
Onion soup baked the french way *als Hauptgericht* ***9,90 €***

Tomatensüppchen mit Croutons ***5,90 €***
Tomato soup with croutons *als Hauptgericht* ***8,90 €***

Gnoccis mit Rosenkohl ***13,90 €***
in Rahmsauce, dazu Kirschtomaten und Walnüsse
Gnocchi with brussels sprouts in cream sauce with cghherry tomatoes and walnuts

Falafel in herzhafter Tomatensauce ***11,90 €***
begleitet von Vollkornreis und einem Beilagensalat
Falafel in a hearty tomato sauce with rice and small side salad

Fischteller „Kempinski“ ***18,90 €***
Feldsalatmix mit drei verschiedenen Fischfilets
Lettuce mix with three different fish filets

Schweinefiletmedaillons unter der Haselnusskruste ***21,90 €***
in eigener Sauce, dazu Kartoffel-Gemüse-Beilage

Ofengulasch *vom Sojafleisch* ***14,90 €***
mit Pflaume, dazu Tagliatelle
Goulash (soja stripes) with prunes, served with pasta tagliatelle

Salatkomposition ***15,90 €***
mit hauseigener Agavensirup-Senf-Vinaigrette und Walnüssen
mit Hähnchenbruststreifen oder Sojastreifen Hähnchen-Art
Seasonal Salalad with with homemade agavesirup-mustard-vinaigrette,
served with slices of chicken breast or soy slices (chicken style) and walnuts

rein pflanzlich *regional*

Hauptgerichte

Für Gourmets…Tellerrand „Burger de Luxe“ ***14,90 €***
Fein gewolftes Beef vom Angus serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges

“Burger de Luxe” Beef patty, tomato and cucumber served with steakhouse fries or wedges

*****

Schweineschnitzel Wiener Art ***13,90 €***
oder ***Schnitzel auf Sojabasis*** ***10,90 €***
mit Röstkartoffeln oder Steakhouse-Pommes, dazu wahlweise:
Pfeffersauce oder gebratenen Pilzen und Zwiebeln

Classic breaded pork cutlet with fried potatoes or steakhouse fries and your choice of:
Pepper sauce, mushroom sauce or red pepper-onion sauce

*****

Barbecue Burger ***13,90 €***
Saftiger Pflanzenpatty auf knackigem Blattsalat, Tomaten und Gurken,
dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges

Juicy, plant based burger served on a crusty bun with salad, tomato and cucumbers;
choose from steakhouse fries or wedges

*****

Lachsburger ***14,90 €***
Saftiger Lachspatty aus 100 % reinem Filet, Wakame Seegrassalat
und Remouladensauce, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges

Salmon burger - Patty made of 100% salmon filet, sauce remoulade,
served with steakhouse fries or wegdes

*****

Kleiner Beilagensalat ***3,90 €***
Small side salad

Mayonnaise oder Ketchup
0,50 €

rein pflanzlich *regional*

Rumpsteak vom Angus ***26,90 €***
oder ***Mühlensteak auf Sojabasis*** ***14,90 €***
begleitet von wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce,
dazu reichen wir Röstkartoffel und einen Salat der Saison

Rumpsteak (200g) with pepper sauce or herb butter, fried potatoes and a side salad

*****

Linsen-Bolognese ***11,90 €***
mit Tomaten und Kräutern auf Spaghettinis

Lentil bolognese with tomatoes and herbs and spaghettinis

Genuss zum Schluss

Vanilleeis mit beschwipsten Pflaumen ***6,90 €***

Caramel ice cream with hot plums

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Nüssen ***5,90 €***
vanilla ice cream with chocolate sauce and nuts

Schwarzwälderkirschtorte ***4,90 €/Stück***
Black forest cake

Hausgemachtes Eis ***1,50 € pro Kugel***
Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach dem aktuellen Angebot

Homemade ice cream, different variety – please ask our service staff for the daily offer

rein pflanzlich *regional*