

In unseren Speisen verwenden wir stets frische Produkte,
aber es lässt sich nicht immer vermeiden, dass darin Zusatzstoffe
und Allergene enthalten sind.

Zum Beispiel:

Farbstoffe im Käse,
Allergene in glutenhaltigen Getreide- und Milchprodukten,
Süßstoffe in Ketchup usw.

Wenn Sie Fragen zu verwendeten Inhalts- und Zusatzstoffen
haben, gibt Ihnen unser Service-Team gerne eine Liste, die alle
verwendeten deklarationspflichtigen Stoffe enthält.
Gerne gibt Ihnen auch unser Küchenchef weitere Informationen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und entspannten
Aufenthalt in unserem Restaurant.

Ihre Familie Fogolin & Team

Suppen

klare Rindfleischsuppe
mit Einlage € 8,90

Spargelcremesuppe
mit Sahnehaube € 7,90

Vorspeisen

Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung
in Bärlauchpestorahmsoupe geschwenkt
mit Parmesankäse € 13,90

Carpaccio vom Rind
mariniert mit Pesto und frisch geriebenem
Parmesankäse € 15,90

Salatauswahl

Italienischer Salat

Blattsalate

an Sahne-Joghurt-Dressing

garniert mit Thunfisch, Oliven, Käse
und gekochtem Schinken € 15,50*

Sommersalat

an Balsamicodressing mit gebratenen Streifen
von der Hähnchenbrust € 16,90*

Chefsalat

Blattsalate an Balsamicodressing

mit Hähnchenbruststreifen, Roastbeef
geschwenkten Kürbis- und Sonnenblumenkerne
€ 20,90*

Griechischer Bauernsalat

Blattsalate in Essig-Öl-Dressing mit Feta-Käsewürfel,
Oliven, Zwiebeln und Peperoni € 14,90*

Vegetarisch:

„Spinatknödel Mediterane Art“

mit Oliven, Cherrytomaten, Frühlingslauch,

Fetakäse in leichter Tomatensoße

frischem gehobeltem Parmesankäse

bunter Salatteller

€ 18,90

Die markierten Gerichte mit * servieren wir Ihnen
gerne auch als 1/2 Portion.

Sie haben einen besonderen Wunsch? Sprechen Sie uns
einfach an – wir tun unser Bestes, damit Sie sich bei uns
rundum wohlfühlen!

Hauptgerichte

Fischteller nach „Finkenwerder Art“
gebratene Edelfischfilets
geschwenkten Shrimps und Speck-Zwiebelstreifen
mit Salzkartoffeln,
kleiner Beilagensalat € 28,90*

gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Bandnudeln in Bärlauchpesto geschwenkt
geriebene Parmesanspähne
Beilagensalat € 21,50

Feuerpfanne „Mediterrane Art“
Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit frischer Paprika und Zwiebeln
in einer pikant gewürzten Cremesoße
und Reis € 25,90*

Medaillons vom Schweinefilet
auf Gorgonzolarahmsoße
Rösti und knackige Blattsalate € 26,90*

Argentinisches Rumpsteak
„Rheinische Art“
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salat € 32,90*

geschmorte Lammkeule mit Rotwein-Jus
geschwenkte Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln € 27,90*

Aktionskarte

frischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
und Kartoffeln

€ 21,90 *

-mit gemischter Schinkenplatte

€ 25,90 *

-mit gebratene Wolfsbarschfilets

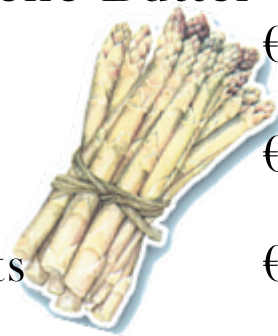
€ 29,90 *

-mit Schweineschnitzel

€ 26,50 *

-mit Medaillons vom Schweinefilet

€ 29,50 *



Frischer Stangenspargel

auf „Italienische Art“

mit hausgemachtem Bärlauchpesto

luftgetrocknetem Italienischem Landschinken

und Kartoffeln

€ 25,50 *

dazu unsere Weinempfehlung!

Delibori

Il Laghetto Garda Bianco DOC -

2023er Cuvée 12,0%

- trocken -

Leichter angenehmer Weisswein mit erfrischender Säure

0,11 Glas € 3,90

0,21 Karaffe € 7,60

0,75 Flasche € 25,90

Für den kleinen Hunger

Hähnchenbrustfilet „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken
auf Toast und Salatbouquet € 15,90

Currywurst
nach „Art des Hauses“
Bratwurst an Currysoße
Pommes frites und Salatbouquet € 14,90

Schweinskopfsülze-reichlich garniert-
mit Sauce Remoulade
und Bratkartoffeln € 12,90

Dessert

Crème brûlée nach „Art des Hauses“ € 8,50

warmer Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis und Sahne € 8,50

gemischter Eisbecher € 6,90
Bourbon Vanille, Schokoladen und Erdbeereis
mit Sahne € 7,90

„Walnussbecher“ nach „Art des Hauses“
Vanille- und Walnusseis mit Walnüssen,
Karamellsoße und Sahne € 9,50