

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

**Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit Brotcroutons** € 7,50

Vorspeisen

**Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung
in Bärlauchpestorahmsoße 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 Hänchenbruststreifen, 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, Fetakäse
in leichter Tomatensoße
frischem gehobeltem Parmesankäse
bunter Salatteller € 18,90

Gerne bereiten wir Ihnen
einige Hauptgerichte auch als ½ Portion zu.
Haben Sie spezielle Wünsche,
bitte sprechen Sie uns an!

Unser Team ist bemüht, jeden Ihrer Wünsche zu erfüllen.

Hauptgerichte

Fischteller mit gebratene Edelfischfilets auf Krebsbutterschaumsoße mit Garnelen Brokkoliröschen und Reis	€ 28,90 *
Schnitzel „Jäger Art“ mit Rahmchampions Pommes frites und bunter Salatteller	€ 20,90 *
Hähnchenbrustfilet „Piccata“ in Parmesaneimantel auf Tomatensoße Bandnudeln dazu Beilagensalat	€ 18,50
Medaillons vom Schweinefilet mit geschrotetem Pfeffer auf einer Whisky-Sahnesoße Speckbohnen und Kartoffelrösti	€ 25,90 *
<u>Spätzlepfanne</u> Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischer Champions in Rahm auf Spätzle und Käse überbacken dazu Salatbeilage	€ 26,90 *
Argentinisches Rumpsteak “Rheinische Art“ mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salat	€ 32,90 *

Aktionskarte

zart geschmorte Ochsenbäckchen
an Portweinsoße,
gemischtes Gemüse
mit Spätzle

€ 29,90 *

Edel-Wild-Gulasch
aus heimischen Wäldern
mit Apfelrotkohl und
Kartoffelklöße

€ 26,50 *



dazu unsere Weinempfehlung!

2021er Château
Bel Air La Perriere AOC
Frankreich 13,0 %
- trocken -

Die Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit Aromen von Kirschen, Cassis, Brombeeren, Pflaumen, Pfeffer, Minze, erdige Noten, Fichtennadeln, Weissdorn und Veilchen.

Am Gaumen fleischig, saftig, viel Frucht, feinwürzig, durchaus mineralisch, trotz seiner enormen Kraft auch sehr elegant, viel samtenes Tannin, er zeigt Finesse und einen sehr langen Nachhall

0,11 Glas € 3,90
0,21 Karaffe € 7,50
0,75 Flasche € 26,50

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“
Vanilleeis- und Walnusseis mit Walnüssen,
Karamellsoße und Sahne € 9,50