

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 Brotroutons € 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 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, 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*

Spätzlepfanne
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 samtenees Tannin, er zeigt Finesse und einen sehr langen Nachhall

0,1l Glas € 3,90
0,2l 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