
Vorspeisen

Carpaccio vom Rind ^(2,G)

Rinderfilet auf Olivenöl mit
Basilikumpesto und gehobeltem Grana Padano

12,90 €

Thunfischcarpaccio ^(1,D,G)

Thunfisch auf kaltgepresstem Olivenöl
mit Ingwercreme

11,90 €

Norwegischer Lachs ^(1, 5,D,G,A)

frisch geräuchertes Lachsfilet
mit Sahnemeerrettich und Baguette

10,90 €

Kleiner Blattsalat ^(2,G)

Verschiedene Blattsalate mit Gurke,
und Joghurtdressing

5,90 €

Italienische Mini-Mozzarella- Kugeln ^(1,G)

an Tomatenscheiben mit Balsamicocreme

8,90 €

Zahlenerklärung:

1 Antioxidationsmittel 2 Konservierungsstoffe 3 Nitritpökelsalz 4 Süßungsmittel 5 geschwefelt 6 Farbstoff

Allergene und unverträgliche Stoffe:

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid und Sulfite

M - Lupine

N - Weichtiere

Suppen

Rinderconsommé (3,C,I)

mit Gemüse und Mettbällchen

5,90 €

Paprika-Schmand-Suppe (1,3,G,I)

aus rotem Paprika mit feinem Raucharoma

5,90 €

Hummer Bisque (B,G,L)

mit Sahne und Weißwein

6,90 €

Cocos-Curry-Suppe (6,B,G)

exotisch thailändisch

mit Gemüse und Hähnchen

6,90 €

Tomatensuppe (1,I)

mit Croutons

5,90 €

Apfel-Curry-Sellerie-Süppchen (G,I)

Curry trifft Sellerie, fruchtig abgeschmeckt

5,90 €



Zahlenerklärung:

1 Antioxidationsmittel 2 Konservierungsstoffe 3 Nitritpökelsalz 4 Süßungsmittel 5 geschwefelt 6 Farbstoff

Allergene und unverträgliche Stoffe:

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid und Sulfite

M - Lupine

N - Weichtiere

Fleisch

Rinderroulade (1,2,3,4,5,G,I,J,L)

mit Speck, Gurke und Zwiebel,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree

17,90 €

Hühnerfrikassee (1,A,G,I)

zarte Hähnchenfleischwürfel, Spargel, Erbsen
und Champignons in heller Sauce
mit Zitronensaft verfeinert, dazu Basmatireis

13,90 €

Kalbsbäckchen (1,I,G)

in einer feinen Rahmsauce mit Tomate und Schalotte,
mit Blattspinat und Kartoffelrösti

18,90 €

paniertes Kalbsschnitzel (1,2,3)

mit Bratkartoffeln

17,90 €

Hähnchenbrust (1,G)

in Pilzkräuterrahmsauce,
dazu mediterranes Gemüse und Basmatireis

14,90 €

Lammgulasch (1,L,I)

in Thymian-Sauce mit Schalotten und Wurzelgemüse,
an Butterspätzle und mediterranem Gemüse

19,90 €

Schweinefiletmedaillons (1,G)

in Orangen-Pfeffer-Schmand,
dazu servieren wir Blattspinat und Kartoffelkroketten

19,90 €

Zahlenerklärung:

1 Antioxidationsmittel 2 Konservierungsstoffe 3 Nitritpökelsalz 4 Süßungsmittel 5 geschwefelt 6 Farbstoff

Allergene und unverträgliche Stoffe:

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid und Sulfite

M - Lupine

N - Weichtiere

Steaks

<i>argentinisches Rumpsteak</i>	200g	26,90 €
<i>argentinisches Rumpsteak</i>	300g	32,90 €
<i>Putensteak</i>	200g	15,90 €
<i>Schweinerückensteak</i>	200g	14,90 €
<i>Grillteller „MERLIN“</i>		
3 kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute, Grillwürstchen und geschmorte Tomate		17,90 €

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Steakhouse Pommes, mediterranes Gemüse
Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter.*

Unsere Grillgrade

<i>bleu (innen roh):</i>	<i>innen rot, außen nur leicht gebräunt</i>
<i>englisch (saftig rot):</i>	<i>roter Fleischkern, sehr saftig</i>
<i>medium rare (saftig rosa):</i>	<i>Innen rosa bis rot, außen braune Kruste</i>
<i>medium (zartrosa):</i>	<i>Innen rosa, außen kräftig braune Kruste</i>
<i>medium well (fast durch):</i>	<i>Innen noch leicht rosa, außen stark gebräunt</i>
<i>well done (durch):</i>	<i>Innen durch, außen stark gebräunt</i>

Zahlenerklärung:

1 Antioxidationsmittel 2 Konservierungsstoffe 3 Nitritpökelsalz 4 Süßungsmittel 5 geschwefelt 6 Farbstoff

Allergene und unverträgliche Stoffe:

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid und Sulfite

M - Lupine

N - Weichtiere

Fisch

Lachs in Hummersauce (2,3,4,5,6,B,D,G,L)

Lachsfilet in Rahmsauce mit Gemüsestreifen
auf Blattspinat und Fussiloni

19,90 €

Piccata vom Rotbarsch (A,C,I,D)

Rotbarschfilet, in Parmesan-Eihülle gebraten,
an einer fruchtigen Tomatensauce, dazu Pappardelle

16,90 €

Gebratenes Zanderfilet (1,A,D)

auf mediterranem Gemüse und Basmatireis

17,90 €

Garnelen in Curry-Safran-Sauce (B, G, D)

mit Kokos verfeinert, auf einem Bandnudelnest

17,90 €

Zahlenerklärung:

1 Antioxidationsmittel 2 Konservierungsstoffe 3 Nitritpökelsalz 4 Süßungsmittel 5 geschwefelt 6 Farbstoff

Allergene und unverträgliche Stoffe:

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid und Sulfite

M - Lupine

N - Weichtiere

Pasta

Fussiloni Carbonara (1,2,3,A,C,G,I)

große Spiralnudeln mit herzhafter Pastasauce,
mit gebratenen Speckstreifen

11,90 €

Vegetarisch

Pappardelle mit Gemüsebolognese (1,A,C,I)

breite Bandnudeln mit italienischem Gemüse,
dazu frische Kräuter und Tomatensugo

13,90 €

Kartoffelrösti mit Gemüsestreifen an Pilz- Kräuterrahm (1,A,I,C,G)

Kartoffelrösti mit Pilzen der Saison,
in einer Kräutersahnesauce

12,90 €

Vegan

Tomatensuppe (I)

mit in Olivenöl gerösteten Croûtons

5,90 €

Kürbiscurry „Thai“ (1,2,3,4,5,6,L)

mit Muskatkürbiswürfeln und Kichererbsen,
dazu Kokosmilch und Basmatireis

12,90 €

Vegane Hackbällchen (1,A,I,J,L)

in Tomatensugo mit Basilikum abgeschmeckt,
dazu einen Basmati-Reistimbale

11,90 €

Zahlenerklärung:

1 Antioxidationsmittel 2 Konservierungsstoffe 3 Nitritpökelsalz 4 Süßungsmittel 5 geschwefelt 6 Farbstoff

Allergene und unverträgliche Stoffe:

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid und Sulfite

M - Lupine

N - Weichtiere

Dessert

Rote Grütze (2,G)

mit Vanillesauce

5,90 €

Carré Palet Or (2,A,G,C,H)

Haselnuß-Milchschokolade

6,90 €

Zitronentarte (2, A,C,G)

mit Cassis Sorbet

6,90 €

Crêpe Suzette (2,A,G)

Crêpes mit Zitrone, Orangen, Grand Marnier
und Vanille

8,90 €

Zahlenerklärung:

1 Antioxidationsmittel 2 Konservierungsstoffe 3 Nitritpökelsalz 4 Süßungsmittel 5 geschwefelt 6 Farbstoff

Allergene und unverträgliche Stoffe:

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid und Sulfite

M - Lupine

N - Weichtiere

Für unsere kleinen Gäste

Pippi Langstrumpf (2,4,6,A,C,G)

Pasta mit Tomatensauce und geriebenem Käse

5,90 €

Pinocchio (2,4,6,I,J)

4 kleine Würstchen mit Pommes frites,
dazu Mayonnaise und Ketchup

5,90 €

Ritter Lancelot (2,4,6,A,C)

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites,
dazu Mayonnaise und Ketchup

6,90 €

Hello Kitty (2,4,6,C)

Chicken Nuggets mit Pommes frites,
dazu Mayonnaise und Ketchup

5,90 €



Guten Appetit 

Zahlenerklärung:

1 Antioxidationsmittel 2 Konservierungsstoffe 3 Nitritpökelsalz 4 Süßungsmittel 5 geschwefelt 6 Farbstoff

Allergene und unverträgliche Stoffe:

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid und Sulfite

M - Lupine

N - Weichtiere