

WOCHENENDKARTE

- Aperitif: Basil Spritz mit frischer Zitrone und Basilikum^{1,3} 9,80€

Suppe, Vorspeisen und Salate:

- Mango-Karottensuppe mit Sauerrahm & Mandelsplittern^{a,i,g,8} 8,40€

- Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, Artischocken, Oliven, Rucola und Parmesan^{a,g,2,3,8} 18,40€

- Thunfisch-Carpaccio mediterraner Art: Hauchdünn geschnittener Thunfisch in Sashimi-Qualität, mit fruchtigem Olivenöl, Zitronen, Cherrytomaten, Kapernäpfel, Oliven, Parmesanspänen und frischem Basilikum, dazu geröstetes Bauernbrot^{a,d,g,2,8} 19,60€

- Toast Benedikt: 2 knusprige Toastbrotscheiben mit Butter, Räucherlachs, frischer Avocado und Spiegelei^{a,i,d,g,8} 16,90€

- Bruschettone: geröstetes Bauernbrot mit Tomaten, Büffelmozzarella & Basilikum -und- Vitello Tonnato^{a,d,i,g,8,3} 14,80€

- Knusprig gebackener Flammkuchen mit cremigem Sahnehering, feinen Apfelscheiben und fruchtig-herben Preiselbeeren^{a,d,g,2,8,11} 15,60€

- Backhendlsalat: Blattsalat, Kartoffelsalat, gebackene Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl-Dressing^{i,j,h,g,c,a,8} 18,60€

- Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenkäse, Thymianhonig und Balsamico-Dressing^{a,j,i,g,8} 18,40€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Hauptgerichte:

- Tagliolini alla Boscaiola - feine Bandnudeln mit Hähnchenbrust, Erbsen und Champignons in Rahmsauce, mit Cherrytomaten und Pecorino-Kruste garniert^{a,g,i,n,2,8} 17,80€
- Gemüse-Frühlingsrollen mit Mozzarella überbacken, auf Limettencremespiegel, garniert mit frischer Avocado und frisch gehobeltem Parmesankäse^{a,c,g,i,2,3,8} 17,90€
- Hausgemachte Ravioli "al Buon Gusto", mit Feigen & Ziegenkäse gefüllt, auf Salbei-Butter, mit gerösteten Pinienkernen und Zitronenmus^{a,b,i,g,c,8} 19,80€
- Curry-Wurst XL mit Pommes Frites oder kl. gem. Salat^{g,i,j} 11,90€
- Thaicurry mit Hähnchenbrust, knackigem Gemüse und Basmatireis^{i,f,g,k,8} 18,90€
- Saltimbocca alla Romana: Kalbslendchen mit Parmaschinken und Salbeibutter auf Zitronen-Tagliatelle mit Gemüsestreifen^{a,i,c,g,8} 22,90€
- Rindersaftgulasch mit Semmelknödel und Blaukraut^{a,c,i,g,j,8} 19,80€
- Geschnetzeltes von der Rinderlende in Pfeffer-Cognac-Sauce mit Kartoffelrösti und Vichy-Karotten^{a,i,j,g,8} 19,90€
- Cordon Bleu "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren^{g,i,j,8} 22,80€
- Gegrilltes Lachsfilet auf feiner Kräuter-Weißweinsauce mit Kartoffelgratin und Mandel-Broccoli^{a,i,g,h,k,d,8} 24,90€
- Rombo Nero: Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt auf Safran-Gemüsereis mit Salatgarnitur^{a,d,g,i,l,8} 23,90€