

Vorspeisen

Quiche a la Caprese
an einem Salatbukett mit Kräuter-Joghurt-Dressing,

wahlweise dazu:
gebratene Maispoularde
Streifen vom Entrecôte
3 geschwenkte Black Tiger Garnelen

Quiche a la caprese
with salad bouquet and herbs-yoghurt-dressing

optionally with:
fried spring chicken
sliced entrecote
3 Black Tiger prawns, tossed in butter



Caesar Salat

mit Croûtons und gehobeltem Parmesan

Dressings zur Wahl: Joghurt Dressing, Caesar Dressing, Essig-Öl

als Vorspeise

als Hauptspeise

wahlweise mit

gebratener Maispoularde

3 geschwenkten Black Tiger Garnelen

Caesar Salad

with croutons and shaved Parmesan

dressing choice: yoghurt dressing, caesar dressing or vinegar & oil

optionally with:

fried spring chicken

3 Black Tiger prawns, tossed in butter



Suppen

Kräutercremesüppchen
mit Gewürzblüten, Croûtons und Schnittlauch

herb soup with cream
dried wild flowers, croutons and chives

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsejulienne

beef consommé with thin sliced vegetables



Schmackhaftes aus Topf und Pfanne

Tranchen von der Maispouardenbrust
mit geschwenkten Waldpilzen an Rotweirisotto

Tranches of spring chicken breast
with wild mushrooms and risotto, made of red wine

Medaillons vom Schweinefilet

dazu Kräutersoße, Romanesco mit gerösteten Mandeln
und Kartoffelecken

sirlion of pork

with herbs sauce, romanesco with roasted almonds and farmer potatoes

Entrecôte medium gebraten

mit Pastinaken – Kartoffel – Gratin und hausgemachten Aioli Dip

entrecote of beef with potato - parsnip gratin and homemade garlic dip

„Der Soibelmanns Burger“

rustikales Brötchen mit Rindfleisch Patti, Salat, Gurke, frittierten Zwiebeln,
Cheddarkäse, hausgemachter Burgersoße und Western Fries

Rustic bun with beef patty, salad, tomatoes, onions, cheddar,
homemade burger sauce and western fries



Vegetarische Gerichte

Kartoffel - Gemüsepfanne

gratinéiert mit Mozzarella, serviert mit Basilikum Dip
potato and vegetable gratin with basil dip

Rote Bete Gnocchi

mit Rucola und geriebenem Parmesan
Italian potato dumplings made with beetroot,
served with rocket salad and grated Parmesan

Fisch

Saltimbocca vom Zanderfilet

auf Dillrahmsauce und Gemüse pasta
fillet of pike-perch with dill cream and vegetables and pasta

Kräuter - Lachsfilet

in Pergamentpapier gedämpft, serviert mit Ratatouille und Gnocchi
fillet of salmon, wrapped and stewed in bakery paper,
served with ratatouille and small Italian potato dumplings



Dessert

Mango – Kokos Tiramisu

im Gläschen serviert und garniert mit einem Obstspieß

Tiramisu made of mango fruit and coconut rusk, served with a fruit skewer

Nougat Parfait

mit beschwipster Birne und Sahnehaube

nougat parfait with whipped cream and a pear, pickled in wine

A. Farbstoffe, B. Konservierungsstoffe, C. Antioxiidationsmittel, D. Geschmacksverstärker, E. Phosphat, F. Süßungsmittel, G. Schwefel, H. Sulphite 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxiidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Gewachst, 13. Taurin, 14. Nitritpökelsalz, 15. kann Spuren von Nüssen enthalten

