



SPEISENKARTE



AMUSE-GUEULE

AMUSE-GUEULE

Genießen Sie vor dem Essen unseren Gruß aus der Küche.
Bestehend aus ofenfrischem Brot,
Tomaten-Basilikum-Frischkäse und Gurken-Senf-Relish

*To start you off
an assortment of oven-fresh breads,
and tomato and basil cream cheese, gherkin and mustard relish*



VORSPEISEN APPETIZERS

Marinierte Zucchinischeiben mit Ziegenkäselasagne und Rucola in Zitronen-Basilikum-Dressing
Marinated courgette slices with goat's cheese lasagne and rocket in a lemon and basil dressing € 10,00

Hausgebeizter Lachs,^{1), 3)}
wir verwenden nur beste norwegische Qualität, an knusprigem Kartoffelpuffer mit Schnittlauch-Crème-Fraîche
Home-made graved salmon^{1), 3)} – we use only the best Norwegian quality – on crispy potato fritters with crème fraîche and chives € 11,50

Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabicreme
Carpaccio of tuna fish with wasabi cream € 12,00

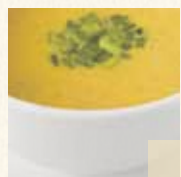
Rindercarpaccio mit Parmesan und Pesto
Carpaccio of beef with parmesan and pesto € 12,00

SUPPEN SOUPS

Rinderkraftbrühe mit saftigem Rindfleisch und Gemüsewürfel
Beef broth with juicy beef and cubed vegetables € 6,50

Kokosmilchsuppe mit Kaffirlimetten und Fenchel-Wan-Tan
Coconut milk soup with kaffir lime and fennel won ton € 6,50

Klare Tomatenconsommé mit Parmaschinken-Chips und ganzer Kirschtomate
Clear tomato consommé with Parma ham crisps and whole cherry tomatoes € 6,50



SALATE SALADS

Marktfrischer Salatteller
Market-fresh salad bowl € 5,50

Großer marktfrischer Salatteller
Large market-fresh salad bowl € 8,00

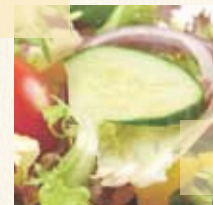
Salat „Françoise“
Marktfrische Blattsalate mit Putenbrust, dazu in Knoblauch gebratene Austernpilze
*Salad „Françoise“
Market-fresh salad leaves with turkey breast and oyster mushrooms fried in garlic* € 13,00

„Caprese“
Mozzarella und Tomaten, mariniert mit Balsamico, Olivenöl und Pesto
*„Caprese“
Mozzarella and tomatoes, marinated in balsamic vinegar, olive oil and pesto* € 12,00

Salat „Astoria“
Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Champignons
*„Astoria“ salad
Market-fresh salad leaves with fried strips of beef fillet and mushrooms* € 14,00

Caesar Salat mit Gambas
Römersalat in kräftigem Parmesan-Dressing mit Knoblauch-Croutons, frisch geriebenem Parmesan und vier gebratenen Gambas
*Caesar salad with prawns
Romaine lettuce in a punchy parmesan dressing with garlic croutons, freshly grated parmesan and four pan-fried prawns* € 17,00

Dressings:
Italian⁴⁾, French⁴⁾, Joghurt-, Sesam-Zitronengras⁴⁾, Balsamico-Dressing⁴⁾, Caesar-Dressing⁴⁾ oder Olivenöl
Italian⁴⁾, French⁴⁾, yoghurt, sesame and lemon grass⁴⁾, Balsamic⁴⁾, Caesar⁴⁾ or olive oil



PASTA

Spaghetti al limone³⁾
mit vier gebratenen Riesengarnelen

*Spaghetti al limone³⁾
with four pan-fried king prawns*

€ 19,00

Tagliatelle nere mit gebratenen Jakobsmuscheln,
Parmesanschaum und Pesto

*Tagliatelle nere with pan-fried scallops,
parmesan foam and pesto*

€ 19,00

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt
mit kleinen Tomaten, roten Zwiebeln, Staudensellerie
und frischem Basilikum in Rahmsauce

*Tortelloni stuffed with ricotta and spinach
with little tomatoes, red onions, celery
and fresh basil in a cream sauce*

€ 14,00

Fettuccine „Arrabbiata“²⁾ mit gebratenen Streifen
vom Rinderfilet in fruchtig scharfer Tomaten-Chili-Sauce

*Fettuccine "Arrabbiata"²⁾ with fried strips of beef fillet
in a fruity piquant tomato and chili sauce*

€ 19,00



FISCH

Gebratenes Lachssteak auf Mangoldgemüse,
Safransauce und Tagliatelle

*Fried salmon steak on a bed of chard
with saffron sauce and tagliatelle*

€ 19,00

Kross gebratenes Filet vom geräucherten Wildzander
auf Rahmsauerkraut und Dillkartoffeln

*Crispy fried fillet of smoked wild-caught pike-perch
with creamy sauerkraut and dill potatoes*

€ 19,00

St. Petersfisch auf Curry-Zucchini-Gemüse und Basmatireis

*John Dory on a bed of curry-flavoured courgettes
and basmati rice*

€ 19,50

FLEISCH

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites

*Original Wiener Schnitzel made with loin of veal,
served with French fries*

€ 19,50

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
auf Kartoffel-Sahne-Püree mit
Apfel-Schalotten-Kompott

*"Berlin-style" calf's liver served with creamy potato purée
and stewed apples and shallots*

€ 18,00

Geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse²⁾
auf Kartoffel-Möhren-Stampf und karamellisiertem
Frühlingslauch

*Braised pork cheeks with root vegetables²⁾ on a bed of
mashed potatoes and carrots with caramelised spring onions*

€ 18,00

„Kalbsröllchen porcini“

mit Steinpilzen und Pesto gefüllt, serviert mit
grünem Spargel und Steinpilz-Kartoffelgratin^{2), 5)}

"Veal porcini"

*Veal rolls filled with porcini mushrooms and pesto, served with
green asparagus and porcini mushroom and potato gratin^{2), 5)}*

€ 19,00

Maishähnchenbrust mit Barolosauce^{1), 3)} auf
karamellisiertem Spitzkohl und Kartoffelplätzchen

*Corn-fed chicken breast with barolo sauce^{1), 3)} served with
caramelised pointed cabbage and potato pancakes*

€ 19,00



STEAKS

Entrecôte / Rumpsteak

Zubereitet aus einem herzhaften Stück Rinderrücken,
außen kross und innen zart rosa

Sirloin / Rump Steak
A enter cut from the strip loin
char grilled

250g € 19,50
„Lady Cut“ 180g € 16,00

Filetsteak

Das Feinste vom Rind, meisterhaft gegrillt

Fillet steak
The tenderloin of beef

250g € 25,50
„Lady Cut“ 180g € 20,50

Rib-Eye-Steak

Ein saftiges Stück Fleisch aus der Hochrippe,
leicht mit Fettaugen versetzt und kross gegrillt

Rib-eye steak
A cut from the rib, marbled and
perfectly aged

250g € 18,50

Putensteak

Zartes, helles Fleisch, außen knusprig
angebraten, innen herzhaft saftig

Turkey steak
Tender, pale meat, crispy on the outside,
succulent and juicy within

180g € 14,00

Mixed Grill

Rinder- & Schweinefilet, Lammkotelett,
Kalbssteak, Grillspeck und Würstchen

Mixed Grill
Fillet of beef and pork, lamb chop, veal steak,
grilled bacon and sausage

250g € 19,50



SAUCEN & BEILAGEN

SAUCES & SIDE DISHES

Zu unseren Steakgerichten servieren wir Ihnen vier verschiedene
Steaksaucen von der Firma Heinz.

We offer a selection of four different „Heinz“ steak sauces with each
of our steak dishes.

Potato Wedges	<i>Potato wedges</i>	€ 3,00
Pommes Frites	<i>French fries</i>	€ 3,00
Bratkartoffeln	<i>Sauté potatoes</i>	€ 3,00
Baked Potato mit Sauerrahm	<i>Baked potato with sour cream</i>	€ 3,00
Reis	<i>Rice</i>	€ 3,00
Gemüsespieß	<i>A skewer of selected vegetables</i>	€ 4,00
Knoblauch-Baguette	<i>Garlic bread</i>	€ 2,00
Röstzwiebeln	<i>Fried onions</i>	€ 2,00
Kräuterbutter	<i>Herb butter</i>	€ 1,50
Sauce Béarnaise	<i>Sauce Béarnaise</i>	€ 2,50
Pfeffersauce ^{2), 5)}	<i>Pepper sauce^{2), 5)}</i>	€ 2,00
Grillspeck	<i>Grilled bacon</i>	€ 2,00
Grilltomaten	<i>Grilled tomatoes</i>	€ 2,00
Gebratene Champignons	<i>Fried mushrooms</i>	€ 3,00

Bitte äußern Sie Ihren Zubereitungswunsch: englisch, medium oder
durchgebraten. Bei keinem besonderen Wunsch wird Ihr Steak medium
zubereitet. Die Gewichtsangaben der Steakgerichte beziehen sich auf
das Rohgewicht vor dem Braten.

Please tell us how you would like your steak done: rare, medium
or well done.

If you have no particular preference, your steak will be served medium
cooked. The indicated weight refers to the steak before it is cooked.



DESSERTS

Toblerone-Mousse mit Nüssen^{2), 3)}
an marinierten Ananasscheiben und Ahornsirup
Toblerone mousse with nuts^{2), 3)}
served with marinated pineapple slices and maple syrup

€ 7,50

Crème brûlée mit Himbeerrahmeis
und Saisonfrüchten garniert
Crème brûlée with raspberry ice cream
garnished with seasonal fruits

€ 7,50

Warmes Birnen-Tarte-Tatin an Sauerrahmeis
Warm pear tarte tatin with sour cream ice cream

€ 7,50



ZUSATZSTOFFE

ADDITIVES

- 1) Antioxidationsmittel
Antioxidant
- 2) Farbstoff
Colouring agent
- 3) Konservierungsstoff
Preserving agent

- 4) Süßungsmittel
Sweetener
- 5) Geschmacksverstärker
Flavour enhancer

