

Vorspeisen

Starters

Büffelmozzarella mit Tomaten 14,90

Buffalo Mozzarella with tomatoes

Grönlandshrimps in Cocktailsoße 17,90

Greenland shrimps in cocktail sauce

Carpaccio vom Rinderfilet

Beef tenderloin Carpaccio

19,90



Suppen

Soups

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen & Croutons 8,50

Tomato cream soup with Croutons & a touch of cream

Rinderconsommé mit Sherry verfeinert & Raviolieinlage 8,90

Beef consommé refined with sherry & ravioli garnish

Salate

Salads



Salat mista 7,50

Mixed garden salad

Salatbouquet mit Schinken, Käse & Ei 13,90

Salad bouquet with ham, cheese, egg

Salat „Belvedere“ mit Schinken, Käse, Ei, Krabben 15,90

Salad „Belvedere“ with ham, cheese, egg, shrimps

Nudelgerichte

Pasta

Spaghetti pomodoro e basilico 13,90

Spaghetti with tomato sauce & basil

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 13,90

Spaghetti aglio, olio & peperoncino (garlic, olive oil, chili)

Penne Boscaiola (Tomatensoße, Sahne, Schinken, Champignons) 14,90

Penne Boscaiola (tomato sauce, cream, ham, mushrooms)

Fettuccine Bolognese 14,90

Fettuccine in a rich meat (Bolognese) sauce

Fischgerichte

Fish Dishes



Lachsfilet vom Grill 31,90

Grilled salmon fillet

Dorade Royal (filetiert) in Olivenöl gebraten 32,90

Sea bream Royal (filleted) fried in olive oil

Gamberoni vom Grill 33,90

Grilled king prawns

Zu den Fischgerichten reichen wir Kartoffeln & Gemüse.

Fish dishes are served with potatoes & vegetables.

Fleischgerichte

Meat Dishes

Schweinelendenmedaillons in Pfefferrahmsoße 24,90
Pork medaillons with pepper cream sauce

Wiener Schnitzel 29,90
Wiener Schnitzel (breaded veal cutlet)

Parmigiana (pan. Kalbsschnitzel mit Schinken & Käse überbacken) 31,90
Parmigiana (breaded veal cutlet baked with ham & cheese)

Saltimbocca alla Romana 32,90
Saltimbocca alla Romana (veal with prosciutto, sage, white wine sauce)

Rumpsteak Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße 32,90
Rump steak with herb butter or pepper sauce

Rinderfilet Barolo oder Madagaskar 39,90
(kräftige Rotweinsauce oder grüne Pfeffersauce)

Beef tenderloin Barolo or Madagaskar
(rich red wine sauce or green pepper sauce)

Zu den Fleischgerichten reichen wir Kroketten.

Meat dishes are served with croquettes.



Süße Verführung zum Finale:

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere schmackhaften Desserts !

A sweet temptation to finish:

Ask us about our delicious dessert creations