

# *Al Campo Menü*

## *Vorspeise*

Antipasti Teller mit Vitello Tonnato, Tomate Mozzarella, Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesansplitter, getrocknete Tomate, Oliven und gebratene Scheiben von Zucchini, Aubergine und Paprika

## *Hauptgericht*

Rosa gegrillter Lammrücken an Kräuter-Jus mit Chorizo-Risotto und in Speck eingerollte Bohnen

oder

Gegrillter Skrei auf geschwenkten Spitzkohl an Kressesauce dazu Salzkartoffeln

## *Dessert*

Crème brûlée von der Mango an hausgemachtes Mandel-Schokoladeneis

44,50 €

# *Menükarte*

## *Vorspeisen*

Antipasti Teller mit Vitello Tonnato, Tomate Mozzarella, Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesansplitter, getrocknete Tomate, Oliven und gebratene Scheiben von Zucchini, Aubergine und Paprika

13,80 €

Roastbeef vom Hirsch an Himbeer-Cassies Sauce dazu gerösteten Waldpilze verfeinert mit Speck und Zwiebel

13,80 €

Praline vom Picandou im Zucchini-Feigensenf-Mantel an Cherrytomaten-Schalotten Confit

9,60 €

Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Salatbouquet

13,80 €

Große Portion: 16,30 €

## *Suppen*

Creme von der Schwarzwurzel mit Topping von der geräucherten Entenbrust und Trüffelöl

7,90 €

Tafelspitzbouillion mit Kräuterflädle und Jullienstreifen

6,90 €

Fischsuppe „Marseille“ mit Knoblauchcroutons und Parmesansplitter

9,80 €

## *Salate*

Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Zwieblerringe, Oliven und Paprikastreifen  
7,50 €

*Dazu servieren wir wahlweise gerne...*

Putenbruststreifen mit Obst und Sweet-Chilli Sauce	6,50 €
Mediterran gebratene Gambas	8,00 €
Tunfisch und Schinken-Käse Röllchen	6,70 €
Gegrillter Lachs	9,60 €
Rinderfiletstreifen mit Sweet-Chilli Sauce	11,00 €

## *Pastagerichte*

Parpadelle geschwenkt in Basilikum Pesto mit Zucchini, Möhren und Paprikastreifen mit karamelierten Schafkäse  
16,50 €

Linguini Gambas mit Cherrytomaten, Knoblauch in pikanter Tomatensauce und gegrillter Riesengarnele  
18,50 €

## *Feines aus dem Meer*

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach unserer heutigen Tagesempfehlung.

## *Edles vom Rind*

Aus unserem 800°C Beefer.  
Stellen Sie sich Ihr Steak selbst zusammen.

Argentinisches Rumpsteak 200 Gramm

21,00 €

Argentinisches Rinderfilet 200 Gramm

27,00 €

Ochsen Rip-Eye 300 Gramm

29,00 €

Carree vom Kalb

25,00 €

Zu allen Steaks servieren wir einen gemischten Blattsalat

## *Beilagen zur Wahl*

Pommes Frites

Bratkartoffeln

Pommes Frites von der Süßkartoffel

Je 3,90 €

## *Saucen zur Wahl*

Rotwein-Schalotten-Sauce

Pfeffer-Cognac-Sauce

Je 3,50 €

Hausgemachte Kräuterbutter

2,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Gerichte zusätzlich mit frischen Waldpilzen

7,50 €

## *Fleischgerichte*

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salatbouquet

Kleine Portion: 19,80 €

Große Portion: 23,80 €

Kröstchen mit Champignonrahmsauce, Spiegelei, Bratkartoffeln, Gemüse und Salatbouquet

15,90 €

Tafelspitz vom Rind an Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und geröstetes Knollengemüse

19,30 €

Rosa gegrillter Lammrücken an Kräuter-Jus mit Chorizo-Risotto und in Speck eingerollte

Bohnen

26,60 €

“Beyond Beef”

Bratling auf Erbsenprotein Basis auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

(Vegan)

18,70 €

## *Kindergерichte*

Kinder-Schnitzel mit Pommes Frites

5,80 €

Paniertes Fischfilet mit Butternudeln

5,80 €

6 Chicken Nuggets mit Pommes

5,80 €

## *Dessert*

Crème brûlée von der Mango an hausgemachtes Mandel-Schokoladeneis

8,90 €

Weitere Desserts nach Tagesempfehlung.