

Salate und Vorspeisen	klein	gross
Gazpacho Andaluz Kalte spanische Gemüsesuppe <i>Cold Spanish vegetables soup</i>	11.50	
Sommer-Blattsalat <i>Leaf salad</i>	8.50	13.50
Marktfrischer gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	10.50	15.50
Rucolasalat Cherrytomaten, gehobelter Parmesan, Pinienkerne <i>Arugula salad with cherry tomatoes, parmesan and pine nuts</i>	14.50	
Salat „Caprese“ Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico <i>Salad with tomatoes, mozzarella cheese, basil, olive oil and balsamico</i>	14.50	19.50
Hirtensalat mit Feta, Peperoni, Oliven und Cherrytomaten <i>Salad with feta cheese, pepper, olives and cherry tomatoes</i>	13.50	18.50
Blattsalat mit geräuchertem Lachs Avocado und Tomaten <i>Lettuce with smoked salmon Avocado and tomatoes</i>	15.50	20.50
Melone mit Rohschinken <i>Melon with prosciutto (air cured ham)</i>	15.50	24.50
Vitello Tonnato kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce, mit Kapern und Zwiebelringen <i>Cold veal with tuna sauce, with capers and onion rings</i>		28.50
Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Oliven-Baguette <i>Roasted black tiger shrimps with garlic, olive-bread</i>	19.90	32.90
Käseteller Verschiedene Weich- und Hartkäse, Trauben, Nüsse <i>Choice of soft and hard cheese with nuts and grapes</i>	15.50	26.50

## Königliches Tatar

	klein 70 g	mittel 140 g	gross 210 g
<b>Königs-Tatar</b> mit Single Malt Whisky, eingelegten Kapernäpfeln, gehobeltem Parmesan <i>Steak tartare, Whiskey, capers, parmesan</i>	18.90	32.90	41.90
<b>„Barbarisch“</b> mit Single Malt Whisky, Paprika und grobem Pfeffer gewürzt <i>Steak tartare, Whiskey, paprika, pepper</i>	18.90	32.90	41.90
<b>„Italienisch“</b> mit Single Malt Whisky, getrockneten Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen <i>Steak tartare, Whiskey, dried tomatoes, basil, live oil, pine nuts</i>	20.90	34.90	43.90
<b>„Indisch“</b> mit Single Malt Whisky, Curry, gehacktem Knoblauch <i>Steak tartare, Whiskey, curry, chopped garlic</i>	18.90	32.90	41.90
<b>„Mexikanisch“</b> mit Single Malt Whisky, Sambal Oelek, Tortilla Chips <i>Steak tartare, Whiskey, sambal oelek, served with tortilla chips</i>	20.90	34.90	43.90
<b>„Spanisch“</b> mit Single Malt Whisky, Ei, Peperoni, Knoblauch, Mais, Tomatenwürfel und Olivenöl <i>Steak tartare, Whiskey, egg, bell pepper, garlic, corn, diced tomatoes and olive oil</i>	22.90	36.90	45.90
<b>„Lachstatar“</b> mit Sauerrahm und Schnittlauch <i>Salmon tartare, onions, olive oil, dill, lemon juice, capers</i>	19.90		35.90
Zu allen Tatar's servieren wir Toast und Butter <i>Steak tartare and Salmon tartare is served with toast and butter</i>			
<b>Beilagen zum Tatar</b>			
Kleiner Salat ( <i>small salad</i> )	7.50		
Portion Pommes frites ( <i>french fries</i> )	7.50		

## Königliche Hauptspeisen

Entrecôte	(150 g)	39.50
mit Kräuter-, Pfeffer-, Zitronen-Dillbutter und Pommes frites	XXL-Portion (250 g)	49.50
<i>Beef steak served with three different butter (spicy, herbs, lemon-dill), french fries</i>		
Schnitzel an Champignonsrahmsauce	vom Schwein (pork)	29.90
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet	vom Kalb (veal)	39.90
<i>Escalope with mushroom cream sauce, noodles, vegetables</i>		
Lammcarré		39.90
an Rosmarinjus serviert mit Butternudeln und Gemüse		
<i>lamb carré on rosemaryjus butter noodles and vegetables</i>		
Cordon bleu	vom Schwein (pork)	29.90
gefüllt mit Schinken und Greyerzer, Pommes frites und Sommergemüse	vom Kalb (veal)	39.90
<i>Cordon bleu, filled with ham and greyerzer (swiss-cheese), french fries and vegetables</i>		
Lachs à la Bâloise		36.50
serviert mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln		
<i>Salmon filet with toasted onions and fried potatoes</i>		
Riesencrevetten „a la Plancha“		39.50
in Olivenöl gebraten mit Kräutern, Parfumreis, und Sommergemüse		
<i>Roasted black tiger shrimps with olive oil and herbs, rice, vegetables</i>		
Rotbarschfilet		39.50
an tomatasierter Fischrahmsauce mit Irish Whisky, Reis und Gemüse		
<i>Rosefish on a tomato fish cream sauce with irish whisky, rice and vegetable</i>		
 <b>Fleischloser Genuss</b>		
Aubergine- "Cordon bleu"		25.50
gefüllt mit Greyer, paniert, Pommes frites		
<i>Aubergine, filled with greyerzer (swiss-cheese), breaded, french fries</i>		
Aubergine-Schnitzel „Wiener Art“		23.50
Pommes frites		
<i>Aubergine, breaded, french fries</i>		

## Im Sommerkleid ...

Entrecôte & Salat	(150 g)	37.50
mit Kräuter-, Pfeffer-, Zitronen-Dillbutter	XXL-Portion (250 g)	47.50
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Beef steak served with three different butter (spicy, herbs, lemon-dill), salad, piece of melon</i>		
Schnitzel & Salat	vom Schwein (pork)	27.90
mit Kräuterbutter,	vom Kalb (veal)	37.90
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Escalope with herb-butter, salad, piece of melon</i>		
Lammcarré		37.90
mit Kräuter- und Pfefferbutter		
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Lamb carré with herb and pepper butter salad, piece of melon</i>		
Cordon bleu & Salat	vom Schwein (pork)	27.90
gefüllt mit Schinken und Greyerzer,	vom Kalb (veal)	37.90
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Cordon bleu, filled with ham and greyerzer (swiss-cheese), salad, piece of melon</i>		
Riesencrevetten „a la Plancha“ & Salat		37.50
in Olivenöl gebraten mit Kräutern,		
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Roasted black tiger shrimps with olive oil and herbs, salad, piece of melon</i>		
Lachstranche & Salat		34.50
Gebratene Lachstranche mit Zitronen-Dillbutter,		
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Salmon filet with lemon-dillbutter, salad, piece of melon</i>		

## Fleischloser Genuss

Anbergine- "Cordon bleu" & Salat		23.50
gefüllt mit Greyer, paniert, Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Aubergine, filled with greyerzer (swiss-cheese), breaded, salad, piece of melon</i>		
Anbergine-Schnitzel „Wiener Art“ & Salat		20.50
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Aubergine, breaded, salad, piece of melon</i>		



## Das königliche Mahl im Sommerkleid

### Lachstatar

mit Sauerrahm und Schnittlauch  
dazu Toastbrot

*Salmon tartare with sour cream and chives, toasted bread*

....

### Gazpacho Andalus

Kalte spanische Gemüsesuppe

*Cold Spanish vegetables soup*

....

### Kleines Rindsentrecôte

mit Kräuter-, Pfeffer-, Zitronen-Dillbutter  
und Pommes frites

*Beef steak served with three different butter  
(spicy, herbs, lemon-dill), french fries*

....

### Crème Brûlée

mit Waldbeeren und Vanilleglace  
with berries and vanilla ice cream

4-Gang Menü 69.00

4-Gang Menü mit Weinbegleitung 89.00

*Zu jedem Gang servieren wir Ihnen ein passendes Glas Wein  
aus unserem Angebot.*



## The Royal Tattoo Festival

### Blattsalat mit geräuchertem Lachs

Avocado und Tomaten  
*Lettuce with smoked salmon  
Avocado and tomatoes*

....

### Lammcarré

an Rosemarinjus  
serviert mit Butternudeln und Gemüse  
*Lamb carré on Rosemaryjus  
with butter noodles and vegetables*

oder

### Rotbarschfilet

an tomatisierter Fischrahmsauce  
mit Irish Whisky, Reis und Gemüse  
*Rosefish on a tomato fish cream sauce with irish whisky, rice and vegetables*

....

### Vanilleglace mit Baileys

und Rahm  
*Vanille ice cream with baileys*

3-Gang Menü 48.50