

Vorspeisen / Starter

€

Bruschetta

Geröstete Baguettescheiben mit Knoblauchöl,
Pesto, marinierten Tomatenwürfeln mit Zwiebeln
und frischem Basilikum

*Roasted slices of baguette with garlic oil, pesto, marinated
tomato cubes with onions and fresh basil*

Gegrillter Ziegenkäse⁵

mit Rucolasalat, gebackenen Kirschtomaten und Mango Chutney
*Grilled goats cheese with rocket salad, sautéed cherry tomatoes
and mango chutney*

Carpaccio^{1,2,4,11}

mit gebratenen Champignons, Parmesan, Rucola und einer
Balsamico-Olivenöl Marinade
*with sautéed mushrooms, parmesan, rocket salad and
a balsamic vinegar and olive oil marinade*

Rucolasalat^{1,2,5,11}

mit Kirschtomaten, Balsamicodressing und Parmesanhobeln
*Rocket salad with cherry tomatoes, balsamic dressing and
grated parmesan*

mittel

medium portion

groß

large portion

Bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet

You can choose the following items from our salad buffet

Gemischter Salat

Mixed salad, medium portion

Großer Salatteller

Mixed salad, large portion

Suppen / Soups

Tomatensuppe^{7,11}

Tomato soup

Maritime Fischsuppe

Mediterranean fish soup

Snacks

Rindergulasch^{1,5}

mit Crème Fraîche und Brot

Tender beef goulash with Crème Fraîche and bread

Time Square Burger⁵

180g saftiges Rindfleisch mit Gurke, Tomate, Eisbergsalat,
Käse und Pommes Frites

*180g juicy beef patty with cucumber, iceberg lettuce,
cheese and French Fries*

Clubsandwich^{2,7}

mit saftiger Putenbrust, frischem Salat und knusprigem Speck,
serviert mit Pommes Frites

*with juicy turkey breast, fresh salad and crunchy bacon,
served with French Fries*

Unsere Aperitifempfehlungen:

Our aperitif recommendations:

“Lillet Culetto”

Lillet blanc

Weißwein mit Soda

Gurkenscheiben

0,2 l 6,50



“Lillet Berry”

Lillet blanc

Schweppes Wild Berry

Orangenscheibe

0,2 l 6,50



Hauptgang / Main course

€

Penne Arrabiata^{2,5,11}

8,90

mit scharfe Tomatensoße, Chilischoten und Knoblauch
with a spicy tomato sauce, chili peppers and garlic

Spaghettini⁵

8,90

mit Pesto Genovese
with Pesto Genovese

Pappardelle^{1,5}

15,90

mit Kalbsfleischstreifen in Morchelrahmsauce
with strips of veal in a creamy morrel sauce

*Gerne können Sie alle Nudelsorten und Soßen beliebig kombinieren
Feel free to combine all pasta variations and sauces*

Tagliata (dünne Scheiben feinstes südamerikanisches Rindfleisch)

16,40

von der Rinderhüfte, kurz gebraten, auf Rucolasalat
mit Kirschtomaten und Parmesan

briefly sautéed thin slices of sirloin with rocket salad,
cherry tomatoes and parmesan

Osso Bucco vom Kalb^{1,5}

18,90

mit kleinem Gemüse und Kartoffelgratin

Osso buco of veal with vegetables and potato gratin

Barbarie Entenbrust⁵

18,50

Rosa gebratene Entenbrust mit rahmigem Wirsing,
Dauphin Kartoffeln und Calvadossoße

*Pink breast of Barbary duck with creamy savoy cabbage,
Dauphinoise potatoes and calvados sauce*

Frisch vom Grill / Specialties from the grill

Hüftsteak 180g

13,40

Sirloin

Rumpsteak 180g

16,90

Roastbeef

Rinderfilet 180g

19,50

Fillet of beef

Putenbrust 160g

8,90

Turkey breast

Lachsfilet 180g

13,40

Fillet of salmon

Zanderfilet 170g

16,40

Fillet of pikeperch

Zu jedem Fleischgericht können Sie auf Wunsch Beilagen und Soßen nach Ihrem
Geschmack kombinieren

*In addition you may choose from the following side dishes and sauces as you
prefer*

Beilagen / Side dishes

Ofenkartoffel mit Sour Cream⁵, Kartoffelgratin⁵, Steak Fries, Blattspinat,
Brokkoli-Romasescoröschen oder Kräuterbutterbaguette

*Baked potato with sour cream, potato gratin, steak fries, spinach,
broccoli-romanesco florets or herbal butter baguette*

Alle Beilagen werden mit 2,50 € pro Portion berechnet
All side dishes will be charged with 2,50 € per portion

Soßen / Sauces

Pfeffersoße, Gorgonzolasoße⁵, Aioli, Kräuterbutter⁵, Barbecue Soße
oder Röstzwiebeln

*Peppercorn sauce, gorgonzola sauce, aioli, herb butter, barbecue sauce
or roasted onions*

Alle Beilagen werden mit 1,50 € pro Portion berechnet
All side dishes will be charged with 1,50 € per portion

Dessert

Crème Caramel⁵

5,50

Crème caramel

Lauwarmer Schokokuchen mit heißen Beeren^{5,10}

6,90

Warm chocolate cake with hot berries

Karamelleis mit Walnußcrunch⁵

6,50

Caramel ice cream with crunchy honey glazed walnuts

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Brot^{5,8}

9,90

Cheese selection with fig mustard, grapes and bread

Deklaration 1=Farbstoff / colourings 2=konserviert / food preservatives 3=Antioxidationsmittel / antioxidant 4=Geschmacksverstärker / with flavouring
5= mit Schwefeldioxid / with sulfur dioxide 8=Milchprotein / milk protein 11=mit Süßungsmittel / sweetener 13=gewachst / with waxed fruits