

## **Warm Up**

### ***Fruchtige Kürbis-Kartottensuppe mit Chili Croutons***

*Fruity pumpkin carrot soup with chili croutons*

**4,80 Euro**

### ***Mediterrane Tomatensuppe mit Basilikumpesto***

*Mediterranean tomato soup with basil pesto*

**4,80 Euro**

### ***Kartoffelcremesuppe mit gebratener Chorizo***

*potato cream soup with fried spanish chorizo*

**4,80 Euro**

## **Einführungsrunde**

### ***Marinierter Büffel-Mozzarella auf buntem Tomatensalat***

***dazu reichen wir Baguette***

*marinated buffalo mozzarella of tomato salad, served with baguette*

**10,80 Euro**

### ***Rinder Carpaccio mit Olivenöl, Ursalz, geschroteten Pfeffer und***

***Parmesanspänen an Salatbouquet dazu reichen wir Baguette***

*beef carpaccio with olive oil, salt, crushed pepper and parmesan with salad bouquet served with baguette*

**11,80 Euro**

## **Grüne Ampel**

**Salatteller „Motodrom“ Bunte Salate der Saison mit marinierten Streifen von der Hähnchenbrust und gebratenen Champignons an hausgemachtem Kräuterdressing**

*Salad „motodrom“ market fresh green salad with marinated stripes of chicken and fried mushrooms with homemade herbage dressing*

**13,80 Euro**

**Salatteller „Spitzkehre“ Bunte Salate der Saison mit mediterranem Gemüse und Schafskäse an hausgemachtem Balsamico-Dressing**

*Salad „spitzkehre“ market fresh salad with mediterranean vegetables and feta cheese with homemade balsamic dressing*

**14,80 Euro**

**Salatteller „Parabolika“ Bunte Salate der Saison mit Chili gegrillten Garnelen und Croutons garniert an hausgemachtem Caesardressing**

*Salad „parabolika“ market fresh salad with grilled chili prawns and croutons garnished on homemade caesar vinaigrette*

**15,80 Euro**

**Kleiner bunter Beilagensalat mit Kräutervinaigrette**

*Side salad with herb vinaigrette*

**4,90 Euro**

## **Grand Prix**

**Hähnchenbrust mit Spinat und Schafskäse gefüllt auf tomatisierten Linguini und frischem Basilikum**

*Roasted chicken breast stuffed with spinach and feta cheese on tomato-linguini and fresh basil on*

**14,90 Euro**

**Lendenspieß vom Jungschwein an Champignonrahmsauce dazu reichen wir Butterspätzle und einem bunten Beilagensalat**

*Loin of pork on skewers served with mushroomsauce , "spätzle" and side salad*

**15,50 Euro**

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit knusprigen Steak-House-Pommes und einem bunten Beilagensalat**

*Original "wiener schnitzel" from the calf with crispy steak house fries and a side salad*

**16,80 Euro**

**Rumpsteak (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter dazu reichen wir Speckbohnen und Röstkartoffeln**

*Rump steak (220g) with homemade herb butter, served with bacon beans and roasted potatoes*

**18,90 Euro**

## ***Blaue Flagge***

***Gegrilltes Lachssteak an leichter Rieslingsauce dazu reichen wir***

***Kräuterrisotto***

*Grilled salmon in a light wine sauce served with herb risotto*

***16,50 Euro***

## ***Ideallinie***

***Pasta „Mediterrane“ mit gebratenem Gemüse und gehobelten***

***Parmesanspänen verfeinert***

*Pasta „Mediterranean“ with roasted vegetables and parmesan shavings*

***12,90 Euro***

***Pasta „Salmon“ mit Lachs und Kirschtomaten***

***in leichter Sahnesauce***

*Pasta „Salmon“ with salmon and tomatoes in a light cream sauce*

***13,80 Euro***

## ***Zielgerade***

***Gemischtes Eis mit Sahne***

*Selection of icecream with wipped cream*

***4,50 Euro***

***Crème brûlée von der Espresso Bohne***

***dazu reichen wir schonend geröstete***

***„Bonafede“-Espressobohnen***

*Crème brûlée of espresso beans  
with roasted „bonafede“ espresso beans*

***6,80 Euro***