

AKTIONEN

Immer was los...

MENÜ NESTOR

Gruß aus der Küche

Amuse bouche

* * *

Spargelcremesuppe

mit Serano Schinken Dip

Cream soup of asparagus | dip of Serano ham

* * *

Medaillon vom Schweinefilet unter der Bärlauchkruste

auf sautiertem Spargel mit Schupfnudeln

Tenderloin of pork | wild garlic crust | Sautéed asparagus | "Schupfnudeln"

oder

„Zander trifft auf Lachs“

Gebratenes Zander- und Lachsfilet an Rieslingsoße

auf buntem Spargelragout mit Kartoffeln

Fillet of pike perch and salmon | white wine sauce | ragout of asparagus | potatoes

* * *

Rhabarber-Erdbeerragout

mit Vanille Espuma

Ragout of rhubarb and strawberries | vanilla foam

€ 31,50



AKTIONEN

Immer was los...

ÖFFNUNGSZEITEN / OPENING TIMES

Frühstück täglich von 6:30 Uhr bis 10:30 Uhr
Mittagessen täglich von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Abendessen täglich von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
*Breakfast each day from 6:30 am to 10:30 am
Lunch each day from 12:00 am to 2:00 pm
Dinner each day from 18:00 pm to 22:00 pm*

CANDLELIGHT-DINNER

€ 35,00

Jeden Samstag ab 19:00 Uhr in unserem Restaurant „Le Vélo“
Every Saturday from 7:00 pm in our restaurant „Le Vélo“

FAMILIENBRUNCH

€ 29,50

Sonntags von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
inklusive einem Sektempfang, verschiedenen Säften, Filterkaffee
*Sundays from 11:00 am to 2:00 pm
Including starter, different juices, coffee*

KARFREITAG

Traditionelles Fischessen

OSTERBRUNCH

€ 36,00

Brunch am 21. und 22. April 2019

GRILLEN IN DEN MAI

€ 28,50

BBQ Buffet – Frontside Cooking auf unserer Terrasse „La Piazza“

„Immer wieder Mittwochs“ ~ im wöchentlichen Wechsel

GRILLBUFFET

€ 28,50

MEDITERRANES NUDELBUFFET

€ 19,50

Um Vorreservierung wird gebeten

*Alle Preise verstehen sich inklusive Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer*



AKTIONEN

Immer was los...

VORSPEISEN / STARTERS

Marinierte Ziegenfrischkäse-Praline²

im Pumpernickelmantel auf Bärlauch-Kartoffelsalat

Marinated praline of goat cheese | wild garlic potato salad

€ 9,50

Mousse und Salat vom Spargel

mit geräucherter Lachsrose an kleinem Salat

Mousse and salad of asparagus | smoked salmon | small salad

€ 11,50

Rosa gebratenes Kalb aus dem Estragonsud

mit Kirschtomaten und Rucola

Medium roasted veal | tarragon stock | cherry tomatoes | rocket salad

€ 12,50

SUPPE / SOUP

Spargelcremesuppe

mit Serano Schinken Chip

Cream soup of asparagus | chip of Serano ham

€ 6,50

Klare Rinderkraftbrühe

mit Bärlauch-Flädleroulade und Gemüse

Broth of beef | roulade of wild garlic and pancake | vegetables

€ 5,80



AKTIONEN

Immer was los...

SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat^{1|3|4}

Small mixed salad

€ 4,90

Saisonale Blattsalate^{1|3|4}...

... Mixed salad

€ 9,50

... wahlweise mit:

... choice of topping:

...gebratenen Champignons und Kräuterseitlingen

...panfried mushrooms and king oyster mushrooms

€ 3,50

...pikanten Tranchen von der Truthanbrust^{2|5}

...spicy sliced turkey breast

€ 4,00

...gebratenen Rinderstreifen

...pan fried stripes of beef

€ 5,90

...drei gebratenen Riesengarnelen

...three pan fried tiger prawns

€ 6,50

Bitte wählen Sie Ihr Dressing aus:

Please choose your dressing:

Weißes Balsamico-, French-, oder Parmesandressing^{1|3|4}

White balsam vinegar-, french- or parmesan dressing

Caesar Salat

Romana Salatherzen | Grana Padano Dressing^{1|3|4} |

gebratene Hähnchenbrust | knuspriger Speck⁷

Cos lettuce | Grana Padano vinaigrette | roasted chicken breast | crispy bacon

€ 15,50



AKTIONEN

Immer was los...

FISCH / MAIN COURSES FISH

In Aromaten gebratenes Red Snapper Filet € 19,80
auf Zucchini-Tomatengemüse an Basilikumöl
Fillet of red snapper fried in herbs | zucchini tomato vegetable | basil oil

„Zander trifft auf Lachs“ € 22,50
Gebratenes Zander- und Lachsfilet an Rieslingsoße
auf buntem Spargelragout mit Kartoffeln
Fillet of pike perch and salmon | white wine sauce | ragout of asparagus | potatoes

FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

Involtini vom Huhn € 17,90
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan
auf Bärlauch-Risotto
Chicken roulade stuffed with dried tomatoes and Parmesan cheese | wild garlic risotto

Medaillons vom Schweinefilet unter der Bärlauchkruste € 18,90
auf sautiertem Spargel mit Schupfnudeln
Tenderloin of pork | sautéed asparagus | "Schupfnudeln"

Eingemachtes Kalbfleisch € 21,50
mit gebratenem Grünspargel und Champignons
dazu grüne Tagliatelle
Cooked veal | fried green asparagus and mushrooms | green Tagliatelle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 22,50
mit Schmorzwiebeln, Lembergersoße^{1|2|4|7}, Maultasche
und hausgemachten Butterspätzle
Roastet sirloin steak | red wine sauce | braised onions | "Maultasche" | homemade swabian "Spätzle" |

Gebratenes Rib Eye Steak „Strindberg“ € 26,50
mit Senf-Zwiebel-Kruste, dazu knackige Salatauswahl
Fried Rib Eye Steak "Strindberg" | crusted with mustard and onions | salad

Wiener Schnitzel vom Kalb „Spezial“ € 28,50
mit einer Portion Kraichgau Spargel im Kräuterflädle
dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandais
Escalope of veal | regional asparagus | herb pancake | Butter potatoes | Hollandaise sauce



Persönlichkeit ist unsere Stärke

AKTIONEN

Immer was los...

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

Hausgemachte Bärlauchgnocchi

€ 12,80

an Rieslingsoße mit Tomatenragout und frischem Parmesan
Homemadewild garlic Gnocchi | white wine sauce | ragout of tomatoes | Parmesan cheese

Curryragout von grünem und weißem Spargel ¹²

€ 17,90

mit Sesamschupfnudeln und Sprossen
Ragout of green and white asparagus with curry | sesame "Schupfnudeln"

DESSERT / DESSERT

Rhabarber-Erdbeerragout

€ 7,90

mit Vanille Espuma
Ragout of rhubarb and strawberries | vanilla foam

Schwarzwälder Kirsch Torte im Glas

€ 6,90

mit Vanilleeis
Black Forest cake served in glas | vanilla ice-cream

Erdbeer-Rhabarber-Becher

€ 7,50

mit Walnusseis
Strwaberry rhubarb cup | walnut ice-cream

„Le Colonel“

€ 5,90

Zwei Kugeln Zitronensorbet mit eisgekühltem Wodka
Lemon sherbet | Vodka

„Afogado“

€ 3,90

1 Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso⁹
Vanilla ice-cream | Espresso

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

- 1 – mit Farbstoff
- 2 – mit Konservierungsstoff
- 3 – mit Antioxidationsmittel
- 4 - geschwefelt
- 5 – mit Geschmacksverstärker
- 6 – geschwärzt
- 7 – mit Phosphat
- 8 – mit Süßungsmittel
- 9 – koffeinhaltig
- 10 – chininhaltig

Sind Sie Allergiker ?

Bitte fragen sie unser Servicepersonal nach der Kennzeichnung der allergenen Stoffe.

Do you Have any allergies ?

Please ask our staff for the labelling of allergenic substances.

