

## Vorspeisen

### Starters

Suppe des Tages Soup of the day	8,50
Black-Tiger-Garnelen in Kadayif auf Sweet-Chili-Mayonnaise <sup>(1,2,3,9)</sup> Black tiger prawns in kadayif with sweet chili mayonnaise	14,90
Beef Tatar mit Steakhouse Fries und Trüffel-Mayonnaise <sup>(9,11)</sup> Beef Tatar/Fries/Truffle mayonnaise	21,50
Burrata/Kirschtomate/Pesto/Pinienkern <sup>(6,8)</sup> Burrata/Cherry tomato/Pesto/Pine nuts	14,50
Feta aus dem Ofen/Kirschtomate/Olive/Knoblauch <sup>(6)</sup> Baked feta/Cherry tomato/Olive/Garlic	11,90

## Hauptspeisen

### Main courses

#### Salate

##### Salads

Feldsalat mit Rinderfiletstreifen und geschmorten Zwiebeln Lamb's lettuce with beef fillet strips and caramelized onions	21,50
Blattsalat mit Hähnchenbrust/Avocado/Beeren/Mango/Kürbiskerne <sup>(8,11)</sup> Mixed leaf salad with grilled chicken breast/Avocado/Berries/Mango/Pumpkin seeds	17,50
Blattsalat mit gegrilltem Halloumi/Avocado/Beeren/Mango/Kürbiskerne <sup>(6,8,11)</sup> Mixed leaf salad with grilled halloumi/Avocado/Berries/Mango/Pumpkin seeds	16,50
Frittierte Calamaretti auf Rucolasalat mit einem Schälchen Aioli <sup>(2,13,1,11)</sup> Fried calamaretti on arugula salad with a small bowl of aioli	21,50

#### Pasta

Spaghetti/Grana Padano/Schwarzer Trüffel <sup>(1,6)</sup> Spaghetti/Grana Padano/Black truffle	21,50
Paccheri all'arrabbiata/Tomatensoße/Pulporagout/Zwei Garnelen <sup>(1,2,3,13)</sup> Paccheri all'arrabbiata/ Tomato sauce/Octopus ragout/2 prawns	26,50
Paccheri/Tomatensoße/Eine Kugel Burrata <sup>(1,6)</sup> Paccheri/Tomato sauce/Burrata	19,50
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Walnüssen in Salbei-Butter <sup>(1,6,8)</sup> Ravioli filled with ricotta and walnuts in sage butter	19,50
Gnocchi mit Steinpilzfüllung/Parmesan-Sahnesoße/Rucola/Kirchtomate (Auch mit Tomatensoße möglich) <sup>(1,6,9)</sup> Gnocchi with porcini mushroom filling/Parmesan cream sauce/Arugula/Cherry tomato (also possible with tomato sauce)	15,90
Türkische Maultaschen gefüllt mit Hackfleisch/Joghurt/Knoblauch/Tomatenmark/Butter <sup>(1,6)</sup> Turkish dumplings filled with ground meat/Yogurt/Garlic/Tomato paste/Butter	16,90

## Fleisch

Meat

Rinderroulade/Kräftige Soße/Serviettenknödel/Rotkraut <sup>(1,5,6,9,11)</sup> Beef roulade/Hearty gravy/Bread dumplings/Red cabbage	24,50
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln/Steakhouse Fries Kräftige Soße/Wilder Brokkoli <sup>(6)</sup> Argentinian rump steak from the grill with braised onions/Steakhouse Fries/Hearty sauce/Wild broccoli	26,50
Argentinisches Rinderfilet an Jus, serviert mit Spaghetti in Trüffelcreme und wildem Brokkoli <sup>(5,6)</sup> Argentinian beef fillet with truffle jus, served with spaghetti in truffle cream and wild broccoli	37,00
Lammkotelett/Jus/Selleriepüree/Gemischte Pilze <sup>(5,6)</sup> Lamb chop/Jus/Celery puree/Mixed mushrooms	29,50
Hähnchenspieß/Teriyaki/Selleriepüree/Beilagensalat <sup>(6,1,5)</sup> Chicken skewer with teriyaki/Celery purée/Side salad	23,50
Kalbsleber in Portweinsauce/Apfel/Zwiebel/Kartoffelpüree <sup>(1,6)</sup> Calf's liver in port wine sauce/Apple/Onion/Mashed potato	24,50

### Gemischte Fleischplatte vom Grill \*ab 2 Personen\* Mixed Meat Platter \*for 2 guests or more\*

Vier Lammkoteletts/Ein Rumpsteak/Ein  
Hähnchenspieß/Eine Hähnchenbrust  
Four lamb chops/One rump steak/One chicken skewer/One  
Chicken breast

+ Beilagensalat  
+ Parmesan-Gnocchi  
+ Steakhouse Fries

p. P. 39,00

### Gemischte Fischplatte vom Grill \*ab 2 Personen\* Mixed Fish Platter \*for 2 guests or more\*

Tagesfisch<sup>(2)</sup>

+ Beilagensalat  
+ Gemischtes Gemüse  
+ Ofenkartoffeln

p. P. 45,00

## Fisch

Fish

Frischer Lachs/Teriyaki/Selleriepüree/Frühlingszwiebel/Radieschen/Ofenkartoffel <sup>(2,5,6)</sup> Fresh salmon/Teriyaki/Celery puree/Spring onion/Radish/Baked potato	29,50
---	-------

## Desserts

Desserts

Hausgemachter Limetten-Cheesecake mit einer Kugel Vanilleeis <sup>(6,9)</sup> Homemade lime cheesecake with a scoop of vanilla ice cream	10,00
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern/Vanilleeis/Waldbeerensoße <sup>(6,1,9)</sup> Chocolate Lava Cake/Vanilla ice cream/Berry sauce	9,50
Speiseeis aus der Rhöner Eismanufaktur <sup>(6,9)</sup> Ice cream from the Rhön ice cream factory	7,90
Tiramisu á la Deniz <sup>(6,1,9)</sup>	8,90

## **“Meze“**

*Kleine Vorspeise  
Small starter*

**Börek „Sigara Böregi“<sup>(1,6)</sup>**

**Hummus mit gebratenem  
Pastirma<sup>(10)</sup>**  
*Hummus with burnt pastirma*

**Gehobelte Möhren mit  
Knoblauchjogurt und Paprika-  
Chili-Öl „Havuc Tarator“<sup>(6)</sup>**  
*Shaved carrots with garlic yogurt and  
paprika chili oil*

**Gehobelter Rotkohl mit  
Knoblauchjogurt und Paprika-  
Chili-Öl „Lahana Tarator“<sup>(6)</sup>**  
*Shaved red cabbage with garlic yogurt and  
paprika chili oil*

**Bulgur Salat „Kisir“**  
*Bulgur salad*

**Gebrannte Aubergine mit  
Knoblauchjogurt<sup>(6)</sup>**  
*Fried eggplant with garlic yogurt*

**Gebranntes Gemüse**  
*Burnt vegetables*

**Garnelen in Butter und  
Knoblauch<sup>(7,9,2,6)</sup>**  
*Shrimp in butter and garlic*

---

**Drei zur Auswahl** **14,50**  
*3 to choose from* *14,50*

**Jede weitere Wahl** **4,90**  
*Any additional choice* *4,90*

*Eine Liste für Allergene und Zusatzstoffe liegt bei unserem  
Servicepersonal für Sie parat...*

*A list of allergens and additives is available for you from our  
service staff...*