

# Speisekarte

## Suppen / Soups

---

**Geeiste Paprika-Kokossuppe** (4,8)

mit gebratener Garnele

*Iced pepper-coconut-soup*

*with pan fried shrimp*



**5,50 €**

**Tomaten-Mozzarellacremesuppe** (4,8,11)

mit Pestomousse und Parmesanchip

*Tomato-mozzarella cheese soup*

*with pesto mousse and parmesan chip*

**4,50 €**

**Münchner Kartoffelsuppe** (4,8)

mit Croutons

*Munich potato soup*

*with croutons*

**4,50 €**



*Empfehlung unseres Küchenchefs / Our chef recommends*

Juni / Juli 2015

## Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

---

**Caprese** (4,8,11) **10,50 €**

mit Balsamico-Reduktion, Olivenöl und frischem Basilikum

*Tomato-mozzarella-caprese with a reduction of balsamic, olive oil and fresh basil*

**Carpaccio** (1,8) **10,50 €**

Hauchdünne Scheiben vom Rind, mit Pesto, Rucola und Parmesan

**Carpaccio**

*with Pesto, rocket salad and parmesan cheese*



**Original Ceasar Salat** (2,3,4,8) **12,90 €**

Römersalat mit frischem Parmesan, Croutons, geraspelttem Ei  
gebratenem Speck und hausgemachtem Dressing

**Caesar salad**

*Cos lettuce salad with fresh parmesan cheese, Croutons, egg  
bacon and homemade dressing*

**Holiday Inn Salat** (4,8) **12,50 €**

mit gebratenen Putenbruststreifen, Austernpilzen, Champignons, Tomaten und Gurken

**Holiday Inn Salad**

*with pan fried slices of turkey, oyster mushrooms, mushrooms, tomatoes and cucumbers*



*Empfehlung unseres Küchenchefs / Our chef recommends*

Juni / Juli 2015

## *Frisch vom Grill / Steaks*



---

<b>Hähnchenbrustfilet</b> (1,4,8,11) mit Kräutern mariniert <i>Chicken filet</i> <i>marinated with herbs</i>	<b>160g</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Rump Steak</b> (1,4,8,11) <i>Rump Steak</i>	<b>180g</b> <b>250g</b>	<b>19,50 €</b> <b>23,50 €</b>
<b>Schweinesteak</b> (1,4,7,8,11) <i>Pork filet steak</i>	<b>2x80g</b> <b>3x80g</b>	<b>15,50 €</b> <b>18,50 €</b>
<b>Thunfischsteak</b> (1,4,8,11) <i>Tuna steak</i>	<b>180g</b>	<b>17,50 €</b>

Serviert mit Kräuterbutter, kleinem Salatteller und  
einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Kartoffelecken  
*Served with herb butter, side salad and*  
*baked potato with sour cream or wedges*



## Hauptgerichte / Main courses

---

### **Tagliatelle** <sup>(8)</sup>

in leichter Kräuterrahmsoße, mit glacierten Kirschtomaten

**11,50 €**

dazu **gebratene Lachswürfel**

**13,50 €**

oder **gebratene Rinderfiletstreifen**

**15,50 €**

### **Tagliatelle**

*in herb cream sauce, with glazed cherry tomatoes*

*served with **pan fried salmon cubes***

*or pan fried beef filet slices*

### **Rustico** <sup>(1,4,8)</sup>

Mit Frischkäse und Steinpilzen gefüllte Teigtaschen auf Basilikumschaum und kleinem Mediterranem Gemüse

**12,50 €**

### **Rustico**

*Pasta cases filled with cream cheese and mushrooms on basil sauce*

*and Mediterranean vegetables*



**Wiener Schnitzel** <sup>(3,4)</sup> **19,00 €**  
Paniertes Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und knackigen Salaten der Saison  
*Wiener Schnitzel*  
*Breaded veal escalope with pan fried potatoes and fresh salad*

**Hähnchenbrustfilet gebraten** <sup>(1,8)</sup> **16,90 €**  
mit Salbeijus und Gemüsebulgur  
*Pan fried breast of chicken*  
*with sage sauce and vegetable bulgur*

**Gebratenes Lachsfilet** <sup>(1,8,11)</sup> **17,50 €**  
mit Kurkuma-Soße, frischem Gemüse und Tagliatelle  
*Pan fried Salmon filet*  
*with curcuma sauce, fresh vegetables and tagliatelle*

## *Käse & Desserts / Cheese & Desserts*

---

<b>Käseauswahl</b> <sup>(8)</sup> mit Taleggio, Rambol Walnuss, Blue und Brie, Trauben, Nüssen und Chutney <b><i>Cheese selection</i></b> <i>with Taleggio, Rambol walnut, Blue und Brie cheeses, grapes, nuts and chutney</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> auf Sauerkirschragout mit Pistazieneis <sup>(1,8,11,13)</sup> <b><i>Warm chocolate cake</i></b> <i>with sour cherries ragout and pistachio ice cream</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Erdbeertiramisu</b> <sup>(1,2,4,8)</sup> <b><i>Strawberry Tiramisu</i></b>	<b>6,50 €</b>
<b>Gratinierte Orangen</b> mit Minz-Karamelbutter und Zitronenquark <sup>(8,11)</sup> <b><i>Gratinated oranges</i></b> <i>with mint-caramel-butter and lemon curd</i>	<b>6,50 €</b>

### **Zusatzstoffe Speisekarte**

1. mit Farbstoff(en) / 2. mit Konservierungsstoff(en) / 3. mit Antioxidationsmittel / 4. mit Geschmacksverstärker(n) / 5. mit Schwefeldioxid / 6. mit Schwärzungsmittel / 7. mit Phosphat / 8. mit Milcheiweiß / 9. Koffeinhaltig / 10. Chininhaltig / 11. mit Süßungsmittel / 12. enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben) / 13. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde) / 14. mit Taurin

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service / All prices incl. VAT and service charge



*Empfehlung unseres Küchenchefs / Our chef recommends*

Juni / Juli 2015