

Spezialitäten Specialities	EUR
Kraftbrühe vom Rind Gemüsewürfel Sherry Beef Consommé vegetable dices sherry	7.50
Beilagensalat Mit Balsamico oder French Dressing Blattsalat Tomaten Gurken Lettuce tomatoes cucumber	5.80
Rindstatar ② Mild medium oder feurig Brioche Toast und Butter Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky (+ EUR 2.00) Beef tartar mild medium or fiery brioche toast and butter Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2.00)	17.50
Salat Françoise ②④⑤⑥ Blattsalat gebratene Poulardenbrust knuspriger Speck Früchte Rose Island Dressing Oliven-Focaccia Lettuce fried chicken breast crispy bacon fruits rose island dressing olive focaccia	16.50
Auf Wunsch ohne Poulardenbrust und Speck On request without chicken breast and bacon	11.50
Zürcher Geschnetzeltes ④ Kalbfleisch Champignons Rahmsauce Butterrösti Sliced veal button mushrooms cream sauce butter roesti	22.50
Gebratene Lachsmedaillons Noilly-Prat-Sauce grüner und weißer Spargel Cherrytomaten Spinat Freckenhorster Kartoffeln Fried salmon medallions Noilly-Prat sauce green and white asparagus cherry tomatoes spinach regional potatoes	19.50
Linguine mit grünem und weißem Spargel (vegetarisch) Schalotten Sahne Rucola Grana Padano Linguine green and white asparagus shallots cream rocket Grana Padano	16.50

Liebe Gäste, zu jedem **Hauptgang** bieten wir Ihnen ein anschließendes Heißgetränk nach Wahl und eine kleine Kugel unserer Eiscreation „Caramelita Cream“ für 4.50 EUR an.

Dear guests, with each **main course** we offer you afterwards a hot drink of your own choice and a little scoop of our ice creation "Caramelita Cream" for 4.50 EUR.

Spargel | Asparagus

EUR

Spargeltraum

7.50

Samtsüppchen von Spargel | Rauchlachsstreifen
Creamy asparagus soup | stripes of smoked salmon

Spargel

frisch abgekocht | Sauce Hollandaise oder Butter | Freckenhorster Kartoffeln
Asparagus, fresh boiled | sauce Hollandaise or butter | regional potatoes

Portion 500 g brutto | portion

18.50

kleinere Portion 300 g brutto | small portion

14.00

Dazu empfehlen wir:

With the asparagus we recommend:

Paniertes Kalbsschnitzel

9.90

Crumbed veal escalope

Zweierlei Schinken

6.50

gekochter Schinken | roher Schinken
Smoked and cooked ham

Mövenpick Rauch- und Graved Lachs

9.50

Mövenpick smoked and graved salmon

Für unsere jungen Gäste | For our young guests

Sunny Zurich

12.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Rahmsauce | Champignons | Rösti
Veal stripes | creamy sauce | mushrooms | hash browns

Wow

6.00

Mini-Wiener | Pommes Pure & Rustic | Ketchup | Mayonnaise
Frankfurter | French fries pure & rustic | ketchup | mayonnaise

Münsterländer Schnitzelchen

6.00

Paniertes Schweineschnitzel | Gemüse | Pommes Pure & Rustic
Breaded pork escalope | mixed vegetables | French fries pure & rustic

Dessert

Belgian waffle

7.00

Eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | knusprige Waffel | Himbeersauce
One scoop Mövenpick ice cream of your choice | crispy waffle | raspberry sauce

super nutty brownie

7.20

Schokoladen-Nuss Brownie | eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | Schlagsahne
Chocolat nut brownie | one scoop Mövenpick ice cream of your choice | whipped cream

Fragen Sie gerne nach unserer Eiskarte.

Please ask for our ice cream card.