

Sommer Speisekarte / Summer menu

Vorspeisen / Starters

Palm Beach Surprise

Sautierte Jakobsmuscheln auf Krustentiersauce mit grünem Curry (A,F,G,H,O)

Sautéed scallops with seafood sauce and green curry

€ 16,50

Mozzarella Caprese

Gebackene Tomatenscheiben mit Kugelmozzarella (A,C,F,G,H)

Baked tomato slices with mozzarella

€ 12,50

Suppen / Soups

Korean Trip

Crèmesuppe von der Kokosnuss und Curry
mit feinen Bambusstreifen (A,F,G,H,L)

Coconut-curry cream soup with bamboo slices

€ 8,50

The Italian

Crèmesuppe von der Strauchtomate
mit feinem Basilikumpesto (A,F,G,H)

Tomato cream soup with basil pesto

€ 7,50



Nudelgerichte / Pasta dishes

Neptuns Best

Argentinische Rotgarnelen auf Safranrisotto (A,B,F,G,H)

Argentinean prawns with saffron risotto

€ 22,50

Penne alla Norma

Penne mit Kirschtomaten und gegrillten Auberginenstreifen (A,F,G,H)

Penne with cherry tomatoes and grilled aubergine slices

€ 12,50

Seoul Street Food

Mienudeln mit zarten Gemüse und

Streifen von marinierter Hähnchenbrust (A,C,F,G,H,L)

Mie noodles with vegetables and marinated chicken breast slices

€ 16,50

Salate / Salads

Caesar Salat / *Caesar salad*

mit Hähnchenbrust / *chicken breast*

€ 14,50

mit Rinderfilet / *stripes of beef filet*

€ 16,90

mit Shrimps / *shrimps*

€ 15,50

East meets West

Marinierter Mesclinsalat mit Fetakäse in knuspriger Panko Panade

auf Birnen-Chili-Chutney (A,E,F,G,H)

Marinated mixed salad with feta cheese and pear chili chutney

€ 15,50

The Summer Dream

Sommerliche Blattsalate mit Teriyaki-Huhn und Aprikose

in exotisch-fruchtiger Vinaigrette (A,F,G,H,L)

Summery leaf salad with teriyaki chicken and apricot in exotic fruity vinaigrette

€ 18,50



Fischgerichte / Fish dishes

La Triglia torna a Casa

Rotbarbenfilet auf kleinem Peperonata
parfümiert mit Basilikumpesto und kleiner Kartoffel (A,D,F,G,H)
Red mullet filet with ratatouille, basil pesto and small potatoes

€ 22,50

Alter Schwede

Lachsfilet auf sautiertem Blattspinat
mit gebratenen Drillingen (A,D,F,G,H)
Salmon filet with sautéed leaf spinach and grilled potatoes

€ 24,50

Fleischgerichte / Meat dishes

Italian Feeling

Schweinefilet-Spieß auf mediterraner Gnocchi-Gemüsepfanne (A,F,G,H)
Pork filet skewer with gnocchi and vegetables

€ 19,50

The Farmers Dish

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel
auf Linsen-Kartoffelpüree und Schmortomaten (15,A,F,G,H,K)
Chicken breast wrapped goats cheese with lentils, mashed potatoes and braised tomatoes

€ 17,50

Tommy's Prime Beef Burger

Softiges Rindfleischpatty mit gegrilltem Speck, Käse, sautierten Zwiebeln
dazu Salat und Pommes Frites (15,A,F,G,H,L)
Beef patty with grilled bacon, cheese, onions, salad and french fries

€ 14,50



Grillgerichte / Grilled dishes

Rumpsteak / Rump steak 200 g	€ 24,50
Rumpsteak / Rump steak 400 g	€ 39,50
Rinderfilet / Beef Filet 200 g	€ 29,50
Lammkarree / Lamb cutlet 350g	€ 39,00
Entrecote / Rib eye 250 g	€ 26,50

Beilagen / Side dishes

Pommes Frites / French fries	€ 3,50
Bratkartoffeln / Fried Potatoes	€ 3,50
Wedges Kartoffeln (A) / Wedges	€ 3,50
Ofenkartoffel / Baked potatoe	€ 4,50
Wokgemüse (E,F,H,L) / Wok vegetables	€ 4,50
Maiskolben / Corn of the cob	€ 4,00
Spinat (G) / Spinach	€ 4,00
Brokkoli / Broccoli	€ 3,50
Gemischter Salat (F,G,H) / Mixed salad	€ 4,50
Pfeffersauce (A) / Pepper Sauce	€ 2,50
Rotweinsauce (A) / Red wine sauce	€ 2,50



Dessert / Desserts

The French Trip

Crème Brûlée von der Tonkabohne (C,G)

€ 8,50

Tonka Beans-Crème Brûlée

Der Weckmann

Tiramisu von der Erdbeere (A,C,G,H)

€ 8,90

Strawberry-Tiramisu

Die Limone

Feines Zitronensorbert aus dem Champagnerglas (H)

€ 9,90

Lemon Sorbet

The drunken Cake

Schokoladenbiscuit mit marinierten Sauerkirschen (A,C,F,G,H)

€ 9,90

Chocolate biscuit with marinated sour cherries

1mit Farbstoff(en), 2mit Konservierungsstoff(en), 6mit Schwärzungsmittel,
8mit Milcheiweiß, 11mit Süßungsmittel, 15mit Nitritpökelsalz

A-Gluten/Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch/Laktose, H-Nüsse, I-Sellerie,
K-Senf, L-Sesam, M-Schwefel, N-Lupine, O-Weichtiere

