



## Unsere Sommersalatkarte | Our Summer Salads

Sommerlicher Blattsalat mit gehobeltem Gemüse, Sprossen und M-Hausdressing

*Leafy Summer Salad with Grated Vegetables, Sprouts and M-House Dressing*

Vorspeise | *Starter* 8,80

Hauptgericht | *Main Course* 11,80

Rucolasalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven,

Pinienkernen und gehobeltem, 2 Jahre gereiftem, Parmesan

*Rucola Salad with Sundried Tomatoes, Olives, Pinenuts*

*and shaved Parmesan Aged 2 Years*

Vorspeise | *Starter* 9,80

Hauptgericht | *Main Course* 12,80

Classic Ceasar Salat mit Sardellen, Croûtons und Parmesan

*Classic Ceasar Salad with Anchovies, Croutons and Parmesan*

Vorspeise | *Starter* 9,80

Hauptgericht | *Main Course* 13,80

Mediterraner Gemüsesalat mit San Marzano Tomaten, Oliven, Kapern,

Grünen Bohnen, Fenchel, Pimentos, sonnengetrockneten Tomaten, Minze,

und Basilikum mariniert mit Zitrone und Aberquina Olivenöl

*Mediterranean Vegetable Salad with San Marzano Tomatoes, Olives,*

*Capers, Green Beans, Fennel, Pimento, Sundried Tomatoes, Mint,*

*and Basil marinated in Lemon and Aberquina Olive Oil*

Vorspeise | *Starter* 11,80

Hauptgericht | *Main Course* 14,80



Genießen Sie unsere Sommersalate wahlweise mit...  
*Enjoy Your Summer Salad with...*

Französischer Maispouardenbrust mit Aromaten gegrillt 7,80  
*Grilled French Free Range Chicken Grilled in Aromas*

Drei gegrillten Riesengarnelen 9,80  
*Three Grilled Jumbo Prawns*

Fünf gegrillten Riesengarnelen 14,80  
*Five Grilled Jumbo Prawns*

Anglaise gegrilltem Yellow Fin Tuna 16,80  
*Anglaise Grilled Yellow Fin Tuna*

200g Rosa gegrilltem US Flank Steak 14,80  
*200g Rosa Grilled US Flank Steak*



## Vorspeisen | Starters

Rosa Kalbstafelspitz mit Kürbiskernöl und Kräutern mariniert mit kleinem Sommersalat <i>Pink Chilled Slices of Veal marinated in Herbs and served with Pumpkinseed Oil and a Small Summer Salad</i>	13,80
Marinierte Curry Linsen im Pfefferpapadum mit im Speckmantel gegrilltem sardischen Ziegenkäse <i>Marinated Curry Lentils with Pepper Papadum and Sardinian Goat Cheese Wrapped and Grilled in Bacon</i>	14,80
Avocado und Königsgarnele: Scheiben von der Paseo Avocado mit Limonenöl, rosa Pfeffer, Fleur de Sel und pochierten Königsgarnelen <i>Avocado &amp; Jumbo Prawns with Slices of Paseo Avocado with Lemon Oil, Red Pepper, Fleur de Sel and Poached Jumbo Prawns</i>	15,80
Variation vom Yellow Fin Tuna: Als Tartar und gebraten, mit einem Salat von Keniabohnen, sonnengetrockneten Tomaten und roten Zwiebeln <i>Variation from Yellow Fin Tuna: As Tatar and Grilled with a Salad of Kidney Beans, Sundried Tomatoes and Red Onions</i>	16,80



## Suppen, Nudeln & Risotto | Soups, Pastas & Risottos

Getrüffeltes Pfifferling-Schaumsüppchen mit glasierter Wachtelbrust 10,80  
*Truffled Chanterelle Mushroom with Glazed Breast of Quail*

Gazpacho Andaluz: Kalte spanische Gemüsesuppe mit Croûtons, 11,80  
Aberquina Olivenöleis und gegrillten Gambaneros  
*Gazpacho Andaluz: Cold Spanish Vegetable Soup with Croutons,  
Aberquina Olive Oil Icecream and Grilled Gambaneros*

Ravioli von Ziegenfrischkäse mit weißem Tomatenschaum,  
gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen  
*Goat Cheese Ravioli with White Tomato Froth  
filled with Sundried Tomatoes and Pinenuts*

Vorspeise | *Starter* 10,80  
Hauptgericht | *Main Course* 16,80

Bouillabaisse-Risotto mit Muscheln: Risotto mit Safran, Tomaten, Fenchel,  
Knoblauch, Pernod serviert mit gegrillten Meeresfischen und Muscheln  
*Bouillabaisse Risotto with Shellfish: Risotto with Safran, Tomatoes, Fennel, Garlic  
and Pernot, served with Grilled Seafood and Clams*

Vorspeise | *Starter* 17,80  
Hauptgericht | *Main Course* 26,80



## Hauptgang | Main Course

Gegrillte Französische Maispouardenbrust 19,80  
auf cremigem Risotto von Pfifferlingen und Babyspinat  
*Grilled French Free Range Chicken  
on a Bed of Creamy Chanterelle & Baby Spinach Risotto*

### Unser Klassiker | *Our Classic Dish*

Butterzartes Wiener Schnitzer'l vom Linumer Wiesenkalbsrücken 22,80  
mit knackigem Gurken-Sauerrahmsalat  
und in Olivenöl frittierten La Ratte Kartoffeln  
*Wiener Schnitzer'l from Veal with Crunchy Cucumber & Sourcream Salad  
and La Ratte Potatoes fried in Olive Oil*

Scaloppine vom Kalbshüftsteak al Limone 23,80  
mit hausgemachten Salbei-Butter-Capellini  
und gereiftem Parmesan  
*Scaloppini from Hip of Veal al Limone  
with Homemade Sage-Butter Capellini  
and Aged Parmesan*

Anglaise gegrillter Yellow Fin Tuna mit afrikanischen Steppengewürzen, 26,80  
mediterranem Gemüse aus Paprika, Auberginen, Tomaten,  
Zucchini, Pinienkernen, Artischocken, Basilikum  
und Kapern glasiert mit altem Balsamico  
*Anglaise Grilled Yellow Fin Tuna with African Spices,  
Mediterranean Vegetables from Bell Pepper, Aubergines, Tomatoes,  
Zucchini, Pinenuts, Artichokes, Basil and Capers, all glazed with Aged Balsamico*



## Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets pro Kugel: Melone oder Kirsch <i>Homemade Sorbets by the Scoop: Melon or Cherry</i>	3,00
Hausgemachte Eiscreme pro Kugel: Erdnusseis, Erdbeer-Buttermilch oder Tahiti Vanilleeis <i>Homemade Icecream by the Scoop: Peanut Butter, Strawberry Buttermilk or Tahiti-Vanilla</i>	3,00
Karamellisierte Meyer Lemon-Tarte mit hausgemachtem Erdbeer-Buttermilcheis <i>Caramelised ,Meyer‘ Lemon Tarte with Homemade Strawberry Buttermilk Icecream</i>	9,80
Topfenknöderl mit Zweierlei vom Holunder <i>Austrian Quark Dumplings with Duo of Elderflower</i>	9,80
Mousse von der handgeschöpften Zotter Bioschokolade mit Kompott und Sorbet von Frauensteiner Kirschen <i>Mousse of Handmade ,Zotter‘ Organic Chocolate with Frauensteiner Cherry Compote and Sorbet</i>	10,80
Variation vom Käsebrett Reblochon, Camembert de Normandie, Langres, Saint Nectaire, Pont L'éveque, Bleu des Neiges, Selles sur Cher, serviert mit Dreierlei Chutneys: Aprikosen-Ingwer, Dattel-Honig-Sesam und Mango Peperoni <i>Variation from our Cheese Platter Reblochon, Camembert de Normandie, Langres, Saint Nectaire, Pont L'éveque, Bleu des Neiges, Selles sur Cher, served with Chutney Trio: Apricot &amp; Ginger, Date, Honey &amp; Sesame and Mango &amp; Peperoni</i>	11,80