

# Terrassen Karte

## SALATE

*Bunter Salat  
mit gegrillter Hähnchenbrust* €17

*Salat Frisée  
mit pochiertem Ei, Gruyère, Speck  
und Croutons* €16

## SUPPE

*Französische Linsencreme-Suppe  
mit Crème fraîche, Räucherlachsstreifen  
und Kräutern* €13

*Cantaloupe-Melonen-Kaltschale  
in der Schale serviert  
mit Tabasco, Koriander und Serrano-Crostini* €12

## VORSPEISE

*Burrata  
mit Avocado, Oliven-Tapenade  
und Basilikum-Pesto* €16

*Vitello „Kurhaus-Style“ vom Weiderind  
mit Frankfurter Grüner Sauce, Rucola,  
Röstkartoffeln und Kapern* €19

*Antipasti-Platte  
Grillgemüse, Burrata, Serrano, Calamari-Ringe,  
Chorizo* €20



# Terrassen Karte

## HAUPTSPEISE

### FLEISCH

*Argentinisches Rib-Eye-Steak* €29  
mit Chimichurri Sauce, Rosmarin-Wedges  
und Rucola-Tomatensalat

*Homemade Burger* €21  
mit frittierten Kartoffelchips, Trüffelmayo  
und Salat

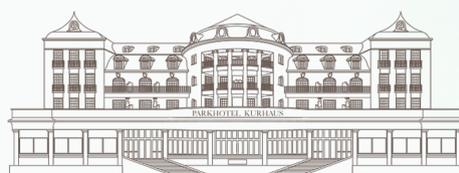
*Wiener Schnitzel vom Kalb* €30  
mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone Kapern  
und Sardelle

*Krosse Cajun-Hähnchenbrust* €21  
mit Mais-Limetten-Salsa, Süßkartoffel-Püree

### FISCH

*Pasta mit Bärlauch-Pesto und Süd-Pazifik-  
Garnelen* €25  
Confierte Tomaten und Shiso-Kresse

*Sashimi Steak vom Gelbfloßen-Thunfisch* €27  
Asiatischer Gurkensalat, Kenko-Mayo,  
Wasabi-Kaviar, Sesam



# Terrassen Karte

## HAUPTSPEISE

### VEGETARISCH

*Käsespätzle* €19  
*mit Röstzwiebeln und Beilagen Salat*

### VEGAN

*Gegrillte Aubergine auf Hummus* €18  
*mit Gemüse, Couscous und Salat Bouquet*

## DESSERT

*Schoko meets Erdbeere* €11  
*Hausgemachter Schoko-Cake*  
*Vanille Eis, Erdbeerragout und Schokosand*

*Crème Brûlée* €9  
*mit Cassissorbet*

*Erlesene Käseplatte* €21  
*Manufaktur Affineur Waltmann*  
*mit Feigensenf, Trauben, Crackern, Oliven*  
*und Walnüssen*

*Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.*

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an  
unser Personal.*

