



HACHENBURG

Herzlich willkommen

Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

We will gladly provide the documentation about the allergens contained in the food upon request. Please contact our service staff.

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG OUR APERITIF SUGGESTION

Secco – Weingut Lang	€ 3,50
Traubensecco	€ 3,50
Lillet Wild Berry	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 6,50
Hugo	€ 6,50
Campari Orange	€ 6,50
Gin Tonic	€ 6,50
Martini Dry	€ 4,40
Martini Bianco	€ 4,40
Martini Rosso	€ 4,40
Martini Fiero	€ 4,40
Sherry Dry	€ 4,40
Sherry Medium	€ 4,40
Portwein Royal Oporto Dry White	€ 4,80



UNSER MENÜ DES MONATS JANUAR OUR MENU OF THE MONTH JANUARY

KOHLRABI-VANILLE-CREMESUPPE

Rotebeeteschaum

KOHLRABI-VANILLA-CREAM SOUP

Beetroot foam

GEBRATENES SCHOLLENFILET

Kapernbutter | Gurkensalat | Schnittlauch-Kartoffeln

ROAST FILLET OF PLAICE

Capers butter | Cucumber salad | Potatoes with chives

oder | or

VEGI BURGER ROSMARIN-HONIG BUN

Kichererbsen Bratling | Rotkraut Salat | Orangen
Mayonnaise | Mais | Pommes

VEGETARIAN BURGER ROSEMARY-HONEY BUN

Chickpeas patty | Red cabbage salad | Oranges
Mayonnaise | Corn | French fries

PASSIONSFRUCHT CHEESECAKE

Kokoseis | Mandelcrumble

MARACUYA CHEESECAKE

Coconut ice cream | almond crumbles

Menüpreis klassisch € 24,50

Menüpreis vegetarisch € 21,50



VORSPEISEN STARTERS

RINDER-TATAR

€ 15,50

Gewürzt nach Hausrezeptur | Bestes argentinisches
Rindfleisch | Toast & Salat

BEEF TATAR

Seasoned with signature spices | Best Argentinean beef |
Toast & salad

ROTE-BETE-CARPACCIO

€ 13,50

Marinierte Beete | Himbeervinaigrette |
Crème Fraîche | Frischer Trüffel

BEETROOT CARPACCIO

Marinated beetroot | Raspberry vinaigrette |
Crème fraiche | Fresh truffle

mit gratiniertem Ziegenkäse

€ 15,50

with gratinated goat cheese

LACHS-CRÊPINETTE

€ 13,90

Salatbeet | Forellen-Kaviar

SALMON CRÊPINETTE

Salad bed | Trout caviar

VORSPEISENSALAT VOM BUFFET

€ 4,90

STARTER SALAD FROM THE BUFFET



SUPPEN SOUPS

PETERSILIENWURZEL-CREMESUPPE

€ 5,90

Mit Speckschaum

PARSLEY ROOT CREAM SOUP

With bacon foam

TOMATEN-ORANGEN-CREMESUPPE

€ 5,90

Mit Kräuter-Croûtons

TOMATO ORANGE CREAM SOUP

With herbal croutons

TAGESSUPPE

€ 5,50

Fragen Sie nach der Empfehlung des Tages

SOUP OF THE DAY

Ask for the recommendation of the day



HAUPTGERICHTE - FLEISCH MAIN DISHES - MEAT

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VON DER
HÄHNCHENBRUST € 17,90

Pilze | Hausgemachte Spätzle | Salat vom Buffet

ZURICH-STYLE SLICED CHICKEN BREAST

Mushrooms | Homemade Spaetzle noodles | Salad from the buffet

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK € 24,50

Sauce Bernaise | Macaire-Kartoffeln | Salat vom Buffet

ARGENTINIAN RUMPSTEAK

Sauce Bernaise | Macaire potatoes | Salad from the buffet

LAMMRÜCKENSTEAK UNTER DER KRÄUTERKRUSTE € 25,50

Balsamicojus | Ratatouille-Gemüse | Polentaschnitte

LAMB STEAK UNDER THE HERB CRUST

Balsamico sauce | Ratatouille | Polenta slice

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN € 23,50

Spätburgunderjus | Kräuterseitlinge | Serviettenknödel

BRAISED OX CHEEKS

Pinot Noir sauce | King oyster mushrooms | Dumplings



HAUPTGERICHTE - FISCH

MAIN DISHES - FISH

LACHS TERIYAKI

€ 18,50

Asiatisch mariniertes Lachsfilet | Geschwenkte
Gemüsenudeln | Sesam

SALMON TERIYAKI

Asian marinated salmon fillet | Panned vegetable noodles |
Sesame

POCHIERTES KABELJAUFILET

€ 18,50

Senfsauce | Kartoffel-Endivienstampf |
Salat vom Buffet

POACHED COD FILLET

Mustard sauce | Mashed potatoes with endives | Salad from the buffet



VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

TRÜFFEL-TAGLIERINI

€ 16,50

Trüffel-Parmesan-Sauce | Frischer gehobelter Trüffel

TRUFFLE TAGLIERINI

Truffle Parmesan sauce | Fresh planed truffles

SPINATKNÖDEL

€ 15,50

Nussbitterschaum | Konfierte Kirschtomaten |
Salat vom Buffet

SPINACH DUMPLING

Nut butter foam | Confit cherry tomatoes | Salad from the buffet



SALATE SALADS

GROßER BUNTER SALATTELLER € 9,50

Wahlweise mit

Hausdressing

Orangen-Pommery-Senf-Dressing

Rote-Zwiebel-Vinaigrette

LARGE MIXED SALAD PLATE

With your choice of

Signature dressing

Orange Pommery mustard dressing

Red onion vinaigrette

ergänzt durch:

supplemented by:

GEBRATENE RINDERSTREIFEN € 16,00

ROASTED BEEF STRIPS

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN € 14,50

ROASTED CHICKEN BREAST STRIPS

GEGRILLTEN ZIEGENKÄSE € 14,90

GRILLED GOAT CHEESE



DESSERT DESSERT

SCHOKOLADEN-BROWNIE

€ 8,50

Bananeneis | Vanillemousse

CHOCOLATE BROWNIE

Banana ice cream | Vanilla mousse

QUITTEN-PANNACOTTA

€ 6,90

Grünes Apfelsorbet | Sesamhippe

QUINCE PANNA COTTA

Green apple sorbet | Sesame biscuit

1 KUGEL SORBET

€ 2,50

Sorte nach Wahl

1 SCOOP SORBET

Flavour of your choice



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FOR OUR YOUNG GUESTS

NUDELSUPPE MIT GEMÜSE € 3,50
NOODLE SOUP WITH VEGETABLES

FEINE BANDNUDELN MIT FRUCHTIGER € 5,50
TOMATENSAUCE
TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE

BANDNUDELN MIT SAUCE BOLOGNESE € 6,50
TAGLIATELLE BOLOGNESE

KLEINES WIENER SCHNITZEL € 10,50
Mit Pommes frites und Salat
SMALL WIENER SCHNITZEL
With French fries and salad

1 KUGEL EIS € 1,50
Sorte nach Wahl
1 SCOOP ICE CREAM
Flavour of your choice

