

## Vorspeisen

### Starters

Kleiner Beilagensalat <i>Small side salad</i>	€ 3,90
Pochiertes Ei auf Babyspinat - Radieschen Salat mit Sherry Essig Vinaigrette <i>Poached egg on baby leaf spinach - radish salad with sherry vinegar vinaigrette</i>	€ 6,90
Gefüllte Birne mit Roquefort - Walnuss Creme auf Wildkräuter Salat <i>Stuffed pear with Roquefort - walnut cream on wild herb salad</i>	€ 7,90
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch & Avocado Salat auf Tomaten Carpaccio <i>Fried king prawns with garlic &amp; avocado salad on tomato carpaccio</i>	€ 10,90
Klassisches Beef Tartar mit Kapern, Schalotten, Essiggurken & rohem Eigelb zum selber anmachen <i>Classic beef tatar with capers, shallots, gherkins &amp; raw egg yolk to mix your own</i>	€ 11,90

## Suppen

### Soups

Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	€ 5,50
Cremesüppchen von Erbsen & frischer Minze <i>Cream of peas &amp; fresh mint soup</i>	€ 5,90

## Salate

### Salads

Großer gemischter Blattsalat der Saison mit weißem Balsamico Dressing <i>Large mixed leaf salad of the season with white balsamic dressing</i>	
mit gebackenem Feta Käse <i>with baked feta cheese</i>	€ 12,50
mit gebratenen Hähnchenbrust Streifen <i>with roasted chicken stripes</i>	€ 13,50
mit gebratenem Fischfilet des Tages <i>with roasted fish fillet of the day</i>	€ 13,90

## **Pasta & Vegetarisch**

### *Pasta & Vegetarian*

Gratinierter Kräuter Crêpe € 12,50

mit Blattspinat & Schafskäse gefüllt

*Gratinated herb crêpe filled with sheep 's cheese & leaf spinach*

Tortiglioni mit grünem Spargel in Ziegenkäse Cremesauce € 11,90

*Tortiglioni with green asparagus in goat 's cheese cream sauce*

Girandoli mit Chorizo, Datteln & Pinienkernen € 12,90

in pikanter Tomatensauce

*Girandoli pasta with chorizo, dates & pine nuts in spicy tomato sauce*

## **Fisch**

### *Fish dish*

Gedünstetes Fjord Lachsfilet mit Kerbel Sauce € 17,90

auf Karotten - Zucchini Spaghetti

*Steamed Fjord salmon fillet with chervil sauce on carrots - zucchini spaghetti*

Gebratene Riesengarnelen im Orangen - Chili Mantel € 20,90

auf schwarzem Piemont Reis

*Roasted king prawns coated with orange & chili on black Piedmont rice*

## **Fleisch**

### *Meat dishes*

Involtino (kleine Roulade) vom Hähnchen mit Salbei € 14,90

auf Bandnudeln & Zucchini - Tomaten Gemüse

*Roulade of chicken stuffed with sage on ribbon noodles & zucchini - tomato vegetables*

Schweinefilet Medaillons in Pfeffer Rahmsauce € 16,90

dazu Pommes Macaire & Blattspinat

*Medallions of pork fillet in pepper cream sauce with Pommes Macaire & leaf spinach*

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren € 19,90

dazu Kräuter Bratkartoffeln & ein kleiner Salat

*Breaded escalope of veal with cranberries, herbs roast potatoes & a small salad*

Tournedos vom Rinderfilet mit Tomaten - Chili Butter € 26,90

dazu grüner Spargel & Thymian Kartoffeln

*Tournedos of beef fillet with tomato - chili butter, green asparagus & thyme potatoes*

## **Dessert**

### *Dessert*

Rosmarin Crème Brûlée mit fruchtigem Mango - Chili Sorbet <i>Rosmary crème brûlée with fruity mango - chili sorbet</i>	€ 6,00
Grand Marnier - Schokoladen Parfait mit hausgemachtem Kumquats Kompott <i>Grand Marnier - chocolate parfait with stewed kumquat</i>	€ 6,50
Käseauswahl mit Feigensenf & Trauben <i>Cheese selection with fig mustard &amp; grapes</i>	€ 12,90

Das Team vom City Hotel wünscht Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!  
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

*The City Hotel Team wish you a pleasant stay and enjoy your meal!  
All prices are inclusive VAT and service.*