

Vorspeisen

Starters

Kleiner Beilagensalat <i>Small side salad</i>	€ 3,90
Wildkräutersalat mit gegrilltem Gemüse, geröstetem Sesam & Limonen - Kokos Dressing ^K <i>Wild herb salad with grilled vegetables, roasted sesame & lime coconut dressing</i>	€ 8,50
„Escargots“ Weinbergschnecken in der Cassolette mit ofenfrischem Baguette ^{N,G,A1,2,3} <i>Burgundy snails in a cassolette with oven - fresh baguette</i>	€ 8,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffel an Rucola & frisch gehobelter Parmesan ^{A1,1,2} <i>Carpaccio of beef fillet with truffles, rocket & freshly grated parmesan</i>	€ 9,90
Tatar von der Avocado mit Wasabi Creme & gebratenen Riesengarnelen ^{A1,B,1,2,3,J} <i>Avocado tatar with Wasabi cream & roasted king prawns</i>	€ 10,90

Suppen

Soups

Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	€ 5,50
Consommé von frischen Tomaten mit Basilikum Flädle ^{A1,C,I} <i>Consommé of fresh tomatoes with strips of basil pancake</i>	€ 5,90

Salate

Salads

Großer gemischter Blattsalat der Saison mit Dijon Senf Dressing ^J <i>Large mixed leaf salad of the season with Dijon mustard dressing</i>	
mit gebackenem Feta ^{J,G,A1,1,2,3} <i>with baked sheep 's cheese</i>	€ 12,50
mit gebratenen Hähnchenbrust Streifen ^J <i>with roasted chicken stripes</i>	€ 13,50
mit gebratenem Fischfilet des Tages ^{J,D} <i>with roasted fish fillet of the day</i>	€ 13,90

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Vegetarian

Pappardelle in Olivenöl mit Knoblauch geschwenkt,
 frische Tomatenwürfel & gehobelter Parmesan ^{A1} € 10,90
Pappardelle tossed in olive oil with garlic, tomato cubes & grated parmesan

Frische Süßkartoffel Gnocchi mit Ingwer, Chili,
 Zucchini & Zuckerschoten ^{A1,C,1,2,3,4,6} € 12,50
Fresh sweet potatoes Gnocchi with ginger, chili, zucchini & snow peas

Gegrillte Austernpilze auf cremigem Risotto
 mit Kirschtomaten & Basilikum ^{G,I,2} € 12,90
Grilled oyster mushrooms on creamy risotto with cherry tomatoes & basil

Fisch

Fish dish

Steinbeißer Filet mit Kräuterkruste an Safran Sauce
 dazu schwarzer Piemont Reis & Broccoli ^{D,G,J,I} € 18,90
Spined loach fillet with herb crust on saffron sauce, black Piedmont rice & broccoli

Confiertes Lachs Filet mit Kräutern
 an Nussbutter - Kartoffelpüree & Blattspinat ^{G,H} € 19,90
Confit salmon with herbs on nut butter mashed potatoes & leaf spinach

Fleisch

Meat dishes

„Paillard“ von der Hähnchenbrust mit Rosmarin gegrillt
 dazu mediterranes Gemüse & Risolee Kartoffeln ^G € 14,90
*Chickenbreast "Paillard" grilled with rosemary,
 mediterranean vegetables & Risolee potatoes*

Schweinefilet Medaillons im Schwarzwälder Schinkenmantel
 an Madeira Jus, Pommes Dauphine & glasiertem Frühlingslauch ^{G,C,A,1,2,3,4} € 17,90
*Medallions of pork fillet wrapped in black forest ham with Madeira jus,
 Dauphine potatoes & glazed spring onions*

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit frittierten Kapern
 Kräuter Bratkartoffeln & ein kleiner Salat ^{A1,J,1,2,3} € 19,90
*Breaded escalope of veal with fried cappers, roasted herb potatoes
 & a small salad*

„Surf & Turf“ Rinderfilet Tournedos mit Riesengarnelen
 an Thymian Kartoffeln & grünem Spargel ^{B,1,3} € 28,90
Beef fillet Tournedos with king prawns, thyme potatoes & green asparagus

Dessert

Dessert

Kokos Parfait auf Mango Carpaccio mit Schokoladen Espuma ^{H,G,C} <i>Coconut parfait on mango carpaccio with chocolate espuma</i>	€ 4,90
Hausgemachte Espresso - Panna cotta mit frischen Beeren & Krokant ^{G,H1} <i>Homemade Espresso - Panna cotta with fresh berries & brittle</i>	€ 5,50
Käseauswahl mit Feigensenf & Trauben ^{G,J,1,2,3,4,6} <i>Cheese selection with fig mustard & 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.*

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
M= Lupinen
N= Weichtiere