

Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

Kleiner Beilagensalat _____ 3,90€

Small side salad ⁴

Carpaccio vom Tafelspitz _____ 8,50€

Frankfurter Grüne Soße ^{2,3,C,G,J}

Carpaccio of boiled beef, Frankfurt's famous green sauce

Gebratene Austernpilze _____ 8,90€

Knoblauch, frische Kräuter, Rucola ^J

Roasted oyster mushrooms, garlic, fresh herbs, rocket salad

Suppen

Soups

Suppe des Tages _____ 5,50€

Soup of the day

Süßkartoffelcremesuppe (Kreolischer Art) _____ 5,50€

Sweet potato soup (Creole style) ^{1,2,3,G}

Salate

Salads

Großer gemischter Salat der Saison

Dijon Senf Dressing ^{1,2,3,4,J}

Large mixed salad of the season, Dijon mustard dressing

gratinierter Ziegenkäse _____ 10,50€

gratinated goat cheese

gebratene Hähnchenbruststreifen ^{1,3,4} _____ 10,50€

roasted chicken breast strips



Restaurant Heilsberg

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Vegetarian

Gebratene Gnocchi _____ **9,90€**

Hausgemachtes Pesto, gehobelter Pecorino ^{1, 2, 3, A1, C, G, H}

Roasted Gnocchi, homemade pesto, freshly grated Pecorino

Fisch

Fish

Doradenfilet _____ **16,90€**

Artischocken, Petersilienkartoffeln, Basilikumsauce ^{1, 3, D, G}

Sea beam fillet, artichokes, parsley potatoes, basil sauce

Lachsfilet _____ **17,90€**

Grüner Spargel, Safran Risotto, Zitronen Butter ^{D, G}

Salmon fillet, green asparagus, saffron risotto, lemon butter

Fleisch

Meat

Classic Burger _____ **10,90€**

Cheddar Käse, Pommes Frites ^{1, 2, 3, A, C, G, I, J}

Classic Burger, Cheddar cheese, french fries

Gebratene Kalbsleber _____ **16,90€**

Butter, Salbei, Brokkoli, Rosmarin Kartoffelpüree ^{3, G}

Roasted calf liver, butter, sage, broccoli, rosemary mashed potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb _____ **17,90€**

Preiselbeeren, kleiner Salat, Pommes Frites ^{1, 3, A1, C, G, J}

Wiener schnitzel of veal, cranberries, small salad, French fries

Argentinisches Rumpsteak vom Grill (250g) _____ **19,90€**

Kräuterbutter, gebratene Gemüse, Bratkartoffeln ^G

Grilled Argentinian rump steak, herbal butter, fried vegetables, fried potatoes



Restaurant Heilsberg

Dessert

Dessert

Lauwarmes Schokoladen Soufflé 6,90€

Himbeeren Spiegel, Bourbon Vanilleeis ^{1,3,C,G}

Lukewarm chocolate soufflé, raspberries, vanilla ice cream

Zitronen Crème Brûlée 6,90€

Sorbet ^{1,4,C,G}

Lemon crème brûlée, sorbet

Käseauswahl 10,90€

Feigensenf, Trauben ^{1,2,3,4,6,G,J}

Cheese selection, fig mustard, grapes

Verfügbar Montag bis Freitag von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Available Monday to Friday from 6pm to 10pm

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

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



Restaurant Heilsberg

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



Restaurant Heilsberg