

## Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Sommersalat / Hausdressing / Melonenkugeln / geröstete Kürbiskerne / Laugencroutons	18
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	26
Gelbflossen Tuna Tataki von den Philippinen / Sesam / Passionsfrucht / Wasabisauce	26
Tatar vom Schottland-Lachs „Label Rouge“ / Fenchel / Orange / roter Meerrettich	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

## Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Gazpacho Andalouse / Kalte Peperoni – Tomatensuppe	13
Rote Linsensuppe / Kokosmilch / Curry	13

## Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Spaghetti Toscana Tomate / Rucola / Oliven / Haselnüsse	24
Gebratenes Zanderfilet / Tomaten-Basilikum-Pesto Spinat / Safran-Papardelle	42

## Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Mango-Jus / Pak Choi / Chilireis	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / Israelisches Cous Cous / Mangold	36
Lammragout / Tomate / Weisse Bohnen / Pimentos de Padron / Meersalzkartoffeln	42
Grillierte Pouletbrust / provenalische Kräuter / Jus / Oliven- Zucchini / Tomatenrisotto	34
Kalbskotelette (250 g) im Ofen mit Kräutern gebraten / Jus / Blattspinat / Semmelbrösel-Spätzli	64

## Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	42

\* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL