



20. April 2018

Dessert

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und Vanilleglacé 15**

Lukewarm chocolate cake with a liquid core and vanilla ice cream

Tiramisu 11

Diverse Eissorten:
Ice cream

**Schokolade, Vanille, Café, Haselnuss, Mango,
Cocos, Blutorangen, Erdbeere, Straciatella und Zitrone**

pro Kugel: 4.50 + Rahm: 1.50

*Chocolate, vanilla, café, hazelnut, mango,
Cocos, orange, strawberry, straciatella and lemon*

Menu I

Menusuppe oder Menusalat

**Goldbrassenfilet mit Pommes Nature und
Blattspinat**

Gilthead with potatoes and spinach

24

Menu II (Vegetarisch)

Menusuppe oder Menusalat

Gnocchi patate an einer Gorgonzolasauce

Potato Gnocchi with Gorgonzola sauce

22



**ONO Rindstartar (CH) mit Cognac verfeinert,
dazu Salatbouquet und Kartoffeln 32**

ONO beef tartar with Cognac, potatoes and Saladbouquet

Poulet-Satay-Spiess mit Erdnussbuttersauce und Reis 23

chicken Satay with peanut buttersauce and rice

Thai Meat Balls(Rind mit Sweet & Chilli Sauce und Reis 23

thai meat balls (beef) with sweet chilli sauce and rice

**Roter Curry mit Pouletbrustfilet, Bambus, Zuchetti Broccoli
Blumenkohl und Reis 28**

Red Curry with Chickenbreastfilet, Bambu, Courgettes, Broccoli, Cauliflower and rice

**Roter Curry mit Bio Gambas, Bambus, Zuchetti Broccoli
Blumenkohl und Reis 29**

Red Curry with organic king Prawns, Bambu, Courgettes, Broccoli, Cauliflower and rice

**Roter Curry mit, Bambus, Zuchetti, Broccoli, Blumenkohl und
Reis 25**

Red Curry with Bambu, Courgettes, Broccoli, Cauliflower and rice

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 19

Spaghetti with garlic, oil and pepertoncino

Spaghetti Carbonara (Speck, Ei und Käse) 24

Spaghetti carbonara with bacon, egg and cheese

Spaghetti mit Gambas 33

Spaghetti with Black Tiger Prawns

Moules Marinara mit Crostini 29

Mussels with Croutons

Ganze Dorade vom Grill mit Salatbouquet 25

Whole Golthead from the grill with Saladbouquet

Bio Lachsfilet vom Grill mit Beluga Linsen 27

Salmon filet from the grill beluga lentils

Pulpo Salat mit Artischocken 27

Octopus salad with artichoke



**Bio Rauchlachs (Skandinavien) mit Fetakäse auf
Salatbouquet 25**

Organic Graved Salmen with Feta cheese and Saladbouquet

**Frühlingsalat mit grünen Spargeln, Roquefort, Pink
Grapefruit und buntem Blattsalat 23**

Spring Salad with green Asparagus, Roquefort cheese, pink Grapefruit and Salad

**Fenchelsalat fein geschnitten auf Rucola
mit Orangenfilet und Grana Padana 20**

Fenelsalat with Orangefilet and Grana Padana

**Salatteller mit Pouletbrustfilet, Gurken,
Tomaten und Grana Padana 25**

Salade with chickenbreastfilet, cucumber, tomatoe and grana padana

Crevetten Butterfly paniert mit Cocos, dazu Salatbouquet 25

Shrimps breaded with Cocos, beside a Saladbouquet

**ONO Salatteller mit Bio Crevetten, Pink Grapefruit,
Avocados und Cottage Cheese 26**

ONO Salad with Organic Shrimps, Pink Grapefruit, Avocados and Cottage Cheese

**Croustillant de chèvre chaud mit Trüffelöl und Honig auf
buntem Salatbeet 21**

Crispy and warm goat cheese with truffeloil on a Salad Bouquet

**Lauwarmer Pastasalat mit Mozzarella, Tomaten,
Oliven und frischem Basilikum 24**

Lukewarm Pastasalat with Mozzarella, Tomatoe, Olive and Basil

**Frischer Thunfisch kurz angebraten, mit Gurkensalat und
einer Wasabi Mayonnaise 29**

Fresh tuna fish sautéed garnished with cucumber salad and a wasabi mayonnaise

**Tomaten Mozzarella Tartelette auf Salatbouquet 22
mit Parmaschinken 25**

Tomatoe Mozzarella Tartette on Salad wth ham 25 without 22