



**Samstag, 22. Februar 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

**Suppe:**

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödeln 7,20 €

Kartoffelmeerrettich-Cremesuppe mit hausgemachten Croûtons 7,90 €

**Vorspeise:**

Hummus mit confierten Tomaten, mariniertem Babyspinat, Olivenöl, schwarzem Sesam und geröstetem Wurzelbrot 14,20 €

**Hauptgang:**

Freddie Mercurys Leibspeise „Angel Hair Pasta“  
Capellini mit Knoblauch, Olivenöl und Chili  16,80 €

Bärlauch Ravioli in Proseccoramsoße  
mit grünem Spargel, mariniertem Frisée und Granatapfelkernen 20,80 €

Münchner Schnitzel in Meerrettich-Süßer Senf Panade  
an Kartoffel-Gurkensalat 21,80 €

Medaillons vom Rinderfilet auf Grillgemüse,  
Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter 32,80 €

Lachsfilet auf Safranrisotto mit gebratenem grünem Spargel,  
mariniertem Rucola und frisch geriebenem Parmesan 25,80 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat 5,70 €

**Dessert:**

Apfelstrudel mit Schokoladeneis, Vanillesoße und Schlagsahne 11,20 €

Kirschstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis 11,20 €

**Saturday, February 22<sup>nd</sup>, 2025, from 11.30 am until 11 pm**

Cold or warm ginger water with honey €5.30

**Soups:**

Homemade beef broth with liver dumplings €7.20

Creamy potato and horseradish soup with homemade croûtons €7.90

**Starters:**

Hummus with confit tomatoes, marinated baby spinach,  
olive oil, black sesame seeds and toasted root bread €14.20

**Main courses:**

Freddie Mercury's favourite dish "Angel Hair Pasta"  
Capellini with garlic, olive oil and chilli  €16.80

Wild garlic ravioli in Prosecco cream sauce served with green asparagus,  
freshly dressed frisée and pomegranate seeds €20.80

Munich schnitzel in horseradish-sweet mustard breading  
served with potato cucumber salad €21.80

Medallions of beef fillet served with grilled vegetables,  
rosemary potatoes and herb butter €32.80

Salmon filet on saffron risotto served with  
roasted green asparagus, dressed rocket and fresh grated Parmesan €25.80

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

**Dessert:**

Apple strudel served with chocolate ice cream,  
vanilla sauce and whipped cream €11.20

Cherry strudel served with vanilla sauce and vanilla ice cream €11.20