

SPEISEN



MENU



HERZLICH WILLKOMMEN
welcome

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe:

- 1 = mit Farbstoff 2 = mit Antioxidationsmittel 3 = mit Geschmacksverstärker 6 = mit Phosphat
7 = mit Süßungsmitteln 8 = enthält Phenylalaninquelle 9 = chininhaltig 10 = koffeinhaltig
11 = mit Konservierungsstoff 12 = Stabilisatoren
13 = Salatmayonnaise mit 50% Pflanzenöl

SUPPEN

Tagessuppe | *soup of the day*

bitte fragen Sie unseren Service, welche Suppe wir Ihnen
heute servieren (so lange der Vorrat reicht)
dazu hausgebackene Brötchen

*please ask our service which soup we serve today
(while supplies last)
to home baked bread rolls*

4,90 €



Kleinigkeiten

appetizer

(Zu allen Gerichten servieren wir hausgemachte Brötchen)
(to all dishes we serve homemade bread)

Mozzarella und Tomaten
mit Basilikumpesto und Balsamicoessig
Mozzarella and tomatoes
with basil pesto and balsamic vinegar
7,90

Brötchen mit Aioli-Knoblauch-Dip ^{2, 13}
Garlic bread rolls with garlic-aioli-dip ^{2, 13}
5,90

Kartoffelecken mit Aioli-Knoblauch-Dip ^{2, 13}
Potato wedges with garlic-aioli-dip ^{2, 13}
5,50

Warmer Ziegenkäse mit kl.Salat (Dressing nach Wahl)
Warm goat cheese with sm. salad (Dressing of choice)
8,90

Gebackener Brie mit Preiselbeeren und kl. Salat (Dressing nach Wahl)
Baked Brie with lingonberries and sm. salad (Dressing of choice)
8,90

Garnelen ohne Schale,
leicht paniert mit Weizenmehl, in Olivenöl gebraten,
mit Oregano in frischer Tomaten-Knoblauchsauce verfeinert
Shrimp without shell,
lightly breaded with wheat flour, fried in olive oil,
refined with oregano in fresh tomato garlic sauce
10,90

Oliven und Peperoni mit Aioli-Knoblauch-Dip ^{2, 13}
Olive and peppers with garlic-aioli-dip ^{2, 13}
5,50



FRISCHE SALATE DER SAISON

FRESH SALADS OF THE SEASON

Gemischter Salat | *Mixed salad*

grüner Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern, dazu hausgebackene Brötchen.
green lettuce with tomatoes, cucumbers, carrots, onions, bell peppers and fresh herbs, served with home-baked bread rolls

8,90 €

Wahlweise unsere frisch zubereiteten Dressings:

Cocktail Dressing ^{2,13}
Joghurt Dressing
Honig-Senf-Dressing
Olivenöl und Balsamico-Essig

Choose 1 of our freshly prepared dressings:

Cocktail dressing ^{2,13}
Yoghurt dressing
honey mustard dressing
olive oil and balsamic vinegar

Wahlweise dazu (Optionally with):

gebackener Ziegenkäse <i>baked goat cheese</i>	12,50 €
Hähnchenbrustfilet -Streifen, gegrillt <i>Chicken breast strips, grilled</i>	12,90 €
Thunfisch mit Oliven und Peperoni <i>Tuna with olives and peppers</i>	12,50 €
3 Riesengarnelen, gebraten mit Knoblauch und Olivenöl <i>3 king prawns fried with garlic and olive oil</i>	15,90 €
Gebratenes Lachsfilet <i>Roasted salmon fillet</i>	13,90 €



FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART

Unsere Flammkuchen | Our tarte flambée:

Elsässer | Alsatian

traditionell, original mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
with creme fraîche, bacon and onions

7,90 €

Caprese | Caprese

Crème fraîche, Cherry-Tomaten, Mozzarella, frischen Basilikum
Crème fraîche, cherry tomatoes, mozzarella, fresh basil

9,90 €

Fromage et miel

Crème fraîche, Ziegenkäse, Birne, Honig, Walnüsse
Crème fraîche, Goat cheese, pear, honey, walnuts

11,90 €

Thunfisch

Crème fraîche, Thunfisch und Zwiebeln
Crème fraîche, tuna and onions

9,90 €

Crevette

Crème fraîche, Zwiebeln, Garnelen
Crème fraîche, onions, prawns

14,90 €



PASTA

Fettuccine Caprese

Bandnudeln mit Tomaten und Mozzarella,
garniert mit frischen Basilikumblättern

*Tagliatelle with tomatoes and mozzarella,
garnished with fresh basil leaves*

11,90 €

Petto di Pollo

Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
in Champignon-Sahnesauce,

*Tagliatellecream with fried chicken breast strips
in mushroom cream sauce*

12,90 €

Fettuccine Gamberetti

Bandnudeln mit Tomatensauce, Knoblauch und
6-8 kleinen, gebratenen Garnelen,

*Tagliatelle with tomato sauce, garlic and
6-8 small, fried shrimps,*

16,90 €



SCHNITZELSPEZIALITÄTEN

SCHNITZEL SPECIALTIES

Schnitzel „Wiener Art“ | Schnitzel „Vienna Style“

Schweineschnitzel, frisch paniert und gebraten,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

*Pork schnitzel, freshly breaded and fried,
with fried potatoes (fried with bacon and onions)*

11,90 €

Champignon Schnitzel | Mushroom schnitzel

Schweineschnitzel, frisch paniert und gebraten,
Champignon-Sahne-Sauce,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

*Pork schnitzel, freshly breaded and fried,
mushroom cream sauce,
with fried potatoes (fried with bacon and onions)*

12,90 €

Hähnchen Schnitzel | Chicken schnitzel

Hähnchenbrustfilet frisch paniert und gebraten,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

*Chicken schnitzel fresh breaded and fried,
with fried potatoes (fried with bacon and onions)*

11,90 €

auf Wunsch auch mit Champignon-Sahne-Sauce
on request also with champignon cream sauce

13,90 €



FLEISCH

MEAT

Schweinefilet | *pork tenderloin*

gegrilltes Schweinefilet auf einer Pfeffer-Sahne-Sauce,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

*grilled pork loin on a pepper cream sauce,
with fried potatoes (fried with bacon and onions)*

17,90 €

Hähnchenbrustfilet | *Chicken breast fillet*

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Sahne-Sauce,
dazu Kartoffelecken

*grilled chicken breast with mushroom cream sauce,
with potato wedges*

14,90 €

Rumpsteak

gegrilltes, argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken
und kleinem Salat (Dressing nach Wahl)

(250 g Rohgewicht)

*grilled Argentine rumpsteak 23,90 €
with herb butter, potato wedges
and small salad (Dressing of choice)*

(250 g gross weight)

23,90 €



FISCH

Fish

Lachsfilet | *salmon fillet*

gebratenes Lachsfilet mit Dill-Sahne-Sauce,
dazu Salzkartoffeln

*roasted salmon with dill cream sauce,
with salted boiled potatoes*

17,90 €

Riesengarnelen | *king prawns*

7 gebratene Riesengarnelen, verfeinert mit Knoblauch,
dazu unsere hausgebackenen Brötchen,
Knoblauch-Aioli und einem kleine Salat

*7 fried king prawns, refined with garlic,
with our home baked bread rolls, garlic aioli and small salad*

19,90 €



BEILAGEN

side dishes

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <i>fried potatoes with bacon and onions</i>	2,50€
Salzkartoffel <i>Salted boiled potatoe</i>	2,50€
Kartoffelecken mit Ketchup und Mayo ^{2, 13} <i>Potato wedges with ketchup and mayo</i> ^{2, 13}	3,50€
Süßkartoffel-Pommes mit Dip <i>Sweet Potatoes Fries with Dipping</i>	5,50€
Pommes mit Ketchup und Mayo <i>French fries with ketchup and mayo</i>	2,50€
Frischer Beilagensalat <i>Fresh Side Salad</i>	3,90€
Pfeffer-Sahne-Sauce <i>pepper cream sauce</i>	2,30€
Dip: Aioli-Knoblauch-Dip ^{2, 13} <i>Dip: garlic-aioli-dip</i> ^{2, 13}	1,00€
Ketchup / Mayonnaise ^{2, 13}	0,50€

DESSERT

desserts

Tiramisu	5,90€
Pannacotta <i>mit Karamell-Sauce with caramel sauce</i>	5,40€



La

Plaza

