

Unsere „Brasserie Klassiker“

Carpaccio von Kalb und Rind mit Pesto und Parmesan

Carpaccio of veal and beef with pesto and parmesan

Euro 12,50

Klassischer „Cäsar Salat“ mit:
Classic Ceasar Salad with:

Lemon Chicken *Euro 16,50*
with lemon chicken

Rinderfiletstreifen *Euro 16,50*
Stripes of beef fillet

Knusprigem bacon *Euro 12,50*
und Knoblauchcroûtons
Bacon and garlic croûtons

„Sheraton Chef Salat“
mit gekochtem Schinken, Käse und Ei

„Sheraton Chef salad“
with ham, cheese and egg

Euro 13,50

Gegrilltes Entrecôte (200g)
an Speckbohnenbündchen
und einer Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm

Grilled sirloin steak (200g)
served with beans
and a baked potato with sour cream

Euro 25,00

Thunfischsteak auf Ananasrelish
an Kräuter - Chili Risotto

Tuna steak with pineapple relish and herb - chilli risotto

Euro 22,00

Schokoladenmousse
auf Vanillefruchtmarkspiegel

Chocolate mousse
with vanilla fruit sauce

Euro 9,50

Vorspeisen *Starters*

*T*hunfischtartar mit Ingwer mariniert
an Avokadosalat und Wasabischaum
*Tartar of tuna marinated with ginger served
with avocado salad and wasabi cream*

Euro 14,50

*G*eräucherte Entenbrust an süß saurem Babyleaf und Mangospalten
Smoked breast of duck with sweet sour baby leaf and sliced mango

Euro 11,50

*V*erschiedene Antipasti mit gebratener Garnele
Antipasti with fried prawns

Euro 13,50

Suppen *Soups*

*F*ruchtige Tomatenconsommée
mit Basilikumnocken

*Clear tomato soup
with basil dumplings*

Euro 8,00

*C*urrysuppe mit Kokosbällchen
und Steingarnelen

*Curry soup with coconut dumplings
and prawns*

Euro 8,50

*Z*weierlei Kürbissuppe und Chutney
mit gebratener Kammuschel

*Pumpkin soup with chutney
and fried scallop*

Euro 8,50

Zwischengerichte

Entrees

*P*enne in Pesto mit Kirschtomaten
und gebratener Hähnchenbrust

*Penne in pesto with cherry tomatoes
and fried chicken breast*

Euro 15,00

*H*ausgemachte Tagliatelle
in einem Artischocken - Paprika - Minzragout
Homemade tagliatelle with artichoke - paprika - mint ragout

Euro 13,50

Fleischgerichte

Meat dishes

Filetsteak vom Black Angus an Rotweinsauce
mit Selleriepüree und Auberginen Saltimbocca

*Black Angus Fillet in red wine sauce,
celery puree and aubergine saltimbocca*

Euro 26,50

Gebratene Ente mit Soja und Honig lackiert
an asiatischem Gemüse im Bananenblatt

*Fried duck breast with soy - honey crust
asian vegetables served in a banana leaf*

Euro 23,00

Rosa Lammcarée mit Kartoffeln, Kaiserschoten,
Kirschtomaten und Apfel - Balsamicotapenade

*Rack of lamb with potatoes, snow peas,
cherry tomatoes
and apple - balsamico - tapenade*

Euro 24,00

Fischgerichte

Fish dishes

*G*egrillte Dorade mit Rosmarinkartoffeln
und saisonalem Gemüse

*Grilled dorado with rosemary potatoes
and seasonal vegetables*

Euro 23,00

*F*ilet vom Loup de Mer auf Zitruspilzen
und Garnelenrisotto

*Fillet of loup de mer with lemon mushrooms
and risotto*

Euro 22,00

*S*campi, in der Schale gebraten,
in Knoblauch - Kräuterbutter
mit frischem Baguette

*Scampi in garlic - herb butter
with fresh baguette*

Euro 20,50

Desserts und Käse *Desserts and Cheese*

*Z*imtcreme mit Zwetschgenkompott
Cinnamon cream with plum compote

Euro 8,50

*T*iramisu auf Moccaschaum
mit mariniertem Himbeercoulis
Tiramisu with mocca foam
and marinated raspberry coulis

Euro 8,50

*A*uswahl von französischen Rohmilchkäsen
mit Feigen - Senfsauce
Selection of french raw milk cheese
with fig - mustard sauce

Euro 11,50