

KLEINER AUFTAKT

Gemischter Salat – 11,90

Frischer, bunter Salatmix mit Hausdressing, Gurken, Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln
Allergene: 10, 12

Thunfisch-Tataki – 17,90

Leicht angebratener Thunfisch in Sesamkruste mit Ponzu-Dressing, Ingwer und Wakame-Salat
Allergene: 1.1, 4, 6, 11, 12

Garnelenpfanne – 16,90

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Champignons
Allergene: 2

Burrata – 12,90

Feine Büffel-Burrata mit getrocknetem Tomatenpesto, Rucola, frischen und gegrillten Tomaten sowie Lauchpulver
Allergene: 7, 8, 12

Gebackener Feta – 10,90

Feta in Filoteig mit Sesam und Honig
Allergene: 1.1, 7, 11

Calamari Fritti – 11,90

Knusprig frittierte Calamari mit Zitrone und Aioli
Allergene: 1.1, 14

Elsässer Schneckenpfanne – 15,90

Mit hausgemachter Kräuterbutter, 6 Stück
Allergene: 7, 14

GUT ZUM TEILEN

Antipasti – 16,90

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Oliven, Melone, Mozzarella und Serranoschinken
Allergene: 1.1, 12

Vitello Tonnato – 15,90

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfisch-Kapern-Sauce
Allergene: 10, 12

Rindercarpaccio – 16,90

Fein geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano
Allergene: 7

KOMFORT IN EINER SCHÜSSEL

Marseiller Fischsuppe – 15,90

Feine Komposition aus Edelfisch und Krustentieren mit Aioli und Röstbrot
Allergene: 2, 4, 9

Suppe des Tages – 9,90

Frisch zubereitete Tagessuppe, je nach Saison und Marktangebot
Allergene: Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam

VEGETARISCHE ENTDECKUNGEN

Gegrillter Blumenkohl – 19,90

Mit Austernpilzen und Sellerie-Fenchel-Püree
Allergene: 9

Linguine in Tomatensauce & Burrata – 21,90

Frischer, bunter Salatmix mit Hausdressing, Gurken, Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln
Allergene: 1.1, 7

Linguine Puttanesca – 19,90

Mit Kapern, Tomaten, Oliven und Chili + Gambas je 3,90
Allergene: 1.1, 12

KREATION UND MEER

Pappardelle mit Lachs – 26,90

Bandnudeln mit Spinat, Lachs und cremiger Tomatensauce
Allergene: 1.1, 4, 7, 12

Gegrillte Nordseescholle – 33,90

Mit Speck, Salzkartoffeln und Gurkensalat
Allergene: 4, 7

Gegrillter Zander – 34,90

Mit Steinpilzsoße, grünem Spargel und Kartoffelgnocchis
Allergene: 1.1, 3, 4, 7, 9

Gegrilltes Lachsfilet – 33,90

Mit zweierlei Karotte und Süßkartoffel-Orangen-Püree
Allergene: 4, 7

FEINES VOM LAND

Rumpsteak (ca. 300g) – 37,90

Mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Speckbohnen
Allergene: 7, 9, 12

Kalbsleber – 33,90

Mit karamellisierten Zwiebeln und Apfel, dazu Kartoffelpüree
Allergene: 7, 9

Wiener Schnitzel vom Kalb – 33,90

Salzkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren
Allergene: 1, 3, 7, 10

Rosa gebratene Entenbrust – 29,90

An Curry-Kokos-Risotto, Pak Choi und Teriyaki-Sauce
Allergene: 1.1, 6, 7, 9, 12

KÄTZEN-CAFÉ KLASSIKER

Surf & Turf – 39,90

Rinderfilet (ca. 200g) mit zwei Garnelen, Kartoffel-Trüffel-Püree und grünem Spargel
Allergene: 7, 9, 12

Lammhaxe – 32,90

Mit Kartoffelpüree, eingelegten Zwiebeln und Trüffeljus
Allergene: 7, 9, 12

Rinderbäckchen – 33,90

Mit Kartoffel-Lauchpüree, grünem Spargel, Pilzen, karamellisierten Zwiebeln und Jus
Allergene: 7, 9, 12

Normandie-Topf – 28,90

Zarte Schweinefiletspitzen mit Champignons in Riesling-Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin
Allergene: 7, 9, 12

Ein süßer Abschied - Aber bitte ohne Tränen!

Baked Alaska – 11,90

Vanilleeis auf Kuchenboden, umhüllt von karamellisiertem Baiser, verfeinert mit Passionsfrucht
Allergene: 1.1, 3, 7

Tiramisu – 10,90

Löffelbiskuits mit Amaretto, Mascarpone und Frischkäsecreme
Allergene: 1.1, 3, 7, 12

Mousse au Chocolat - 11,90

Mit Bourbon-Vanillesauce
Allergene: 3, 7, 8

Crème Brûlée - 11,90

Klassisches Vanilledessert mit feiner Karamellkruste
Allergene: 3, 7

Baskischer Käsekuchen – 10,90

Cremiger Käsekuchen nach baskischer Art, mit frischen Früchten und feiner Cremehaube
Allergene: 1.1, 3, 7

Apfelstrudel – 10,90

Knuspriger Strudel mit fruchtiger Apfelfüllung und leichter Zimtnote
Allergene: 1.1, 3, 7, 8

Eisbecher – 9,90

Drei Kugeln Eis mit Sahne und saisonal Früchten
Allergene: Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam

Hinweise:

1.1. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen) – Weizen 1.2. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Roggen) – Roggen 1.3. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Gerste) – Gerste 2. Krebstiere / 3. Eier / 4. Fisch / 5. Erdnüsse 6. Soja / 7. Milch (einschl. Laktose) / 8. Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse) / 9. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesam / 12. Schwefeldioxid / Sulfite / 13. Lupinen / 14. Weichtiere

Bitte informieren sie unser Servicepersonal oder den Küchenchef über mögliche Allergien oder besondere Ernährungswünsche, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.