

## 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, 3, 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, 7, 12

### Vitello Tonnato – 15,90

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfisch-Kapern-Sauce  
Allergene: 3, 4, 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: 1.1, 2, 3, 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

Dazu Parmesan und frischer Basilikum  
Allergene: 1.1, 7

### Linguine Puttanesca – 19,90

Mit Kapern, Tomaten, Oliven und Chili + Gambas je 3,90  
Allergene: 1.1, 12 (2)

## 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

Auf Kartoffelgnocci in Steinpilzrahm mit gebratenem grünen Spargel  
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

Dazu 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: 2, 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 saisonalen 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.