

Vorspeisen

Brotkorb 7,50

mit Aufstrichen

Thunfischbonbon 16,50

Mit süß-sauren Gurken und Sesam-Dressing

Carpaccio 14,00

mit Parmesankäse, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise

Geräucherte Entenbrust 13,00

mit Feldsalat, grüner Apfel und Zitrusdressing

Salat Burrata 10,00

mit Serranoschinken, Mandarine und Minze **Vegetarisches Duo 9,50**
Rote-Bete Carpaccio und Pilzbrühe (V)

Suppen

Fenchelcremesuppe 7,50

mit Kräuterfrischkäse

Gurkensuppe 7,50

mit Lachsstreifen

Pho-Suppe 8,00

Vietnamesische Brühe mit Hühnchen

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergentabelle.

Hunnebed Highway menu

Ein 3-Gänge-Überraschungsmenü für 42,50 (Ab 2 Personen)

Hauptgerichten

Heilbuttfilet 25,00

mit Pastinaken-Currysoße

Gebratener Rochenflügel 32,50

mit Senf-Kapernsoße

Gegrilltes Lendensteak 27,50

serviert mit Kräuterbutter

Gebratene Schweinelende 24,50

überbacken mit Brie und Tomatentapenade

'Talens' Schnitzel 23,50

mit Röstzwiebeln und Pilzen

Gebratene Maishähnchenbrust 24,50

mit Senfsauce soße

Griechische Orzo-Nudeln (V) 19,50

mit Ziegenkäse und Paprika-soße

Wrap (V) 18,50

gefüllt mit gebratenem vegetarischem Hähnchen, Pilzen, Zwiebeln, Tomaten und Spargel

Alle Hauptgerichte werden mit warmen Gemüsen, Salat und passender Kartoffelbeilage serviert

Nachtische

Dame Blanche 7,50

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße

Kokos-Bananen-Torte 10,00

mit Bananen-Royal-Eis, Schokoladensauce und Schlagsahne

Orangenmousse 8,50

und Blutorangen-Eis

Blaubeer-Käsekuchen 8,50

mit Zitroneneis

Sommercoupé „Talens“ 10,00

Erdbeer Sorbet-Eis mit frischen Früchten

Spezial Kaffee

Irish Kaffee 8,50

Mit irischem Whisky

Französischer Kaffee 8,50

Mit französischem Kognac

Marnissimo Kaffee 8,50

Mit Grand Manier

Spanischer Kaffee 8,50

Mit Tia Maria

Mediterraner Kaffee 8,50

Mit Likör 43

eine Notiz pro Tisch