

Restaurant Ambiente

Vegetarisch

Tomatensuppe

8,50 €

Büffelmozzarella | Marinierte Aprikosen

Walnüsse | Rucola

16,50 €

Lasagne | Ofentomaten | Kräuter-Kressesalat

(vegan)

19,00 €

Penne à la Ambiente

Tomaten | Knoblauch | Rucola | Parmesan

17,50 €

Saisonales Mundobst | Apfelsorbet

9,00 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind | Rucola | Parmesan

18,50 €

„Caesar Salat“

gebratene Hähnchenstreifen

oder

gebratene Garnelen

15,50 €

Tatar vom Weidenochsen | Gebackener Fenchel

Klassische Garnituren

14,00 €

Suppen

Kalte Frankfurter Kräuterschaumsuppe | Gehacktes Ei

8,50 €

Klare Ochsenchwanzsuppe | Chesterstange

8,50 €

Zwischengericht

Königin Pastete | Feines Ragout | Sauce Hollandaise

11,50 €

Hauptspeisen

Tagliatelle | Lachstranche | Safransauce | Grüner Spargel

25,50 €

Rinderroulade | JulienneGemüse | Kartoffelstampf

23,00 €

Wiener Schnitzel | Erbsen-Möhrengemüse | Bratkartoffeln

25,50 €

Rosa gebratenes Lammkaree | Balsamicojus

Ratatouille | Gnocchi

28,50 €

Surf & Turf

Rumpsteak | Tiefseegarnelen | Backkartoffel | Rucolasalat | Kräuterbaguette

32,50 €

Rinderfiletsteak "Madagaskar"

Grüne Pfeffersauce | Bohnenbündchen | Gratin Kartoffeln

31,00 €

Seezunge „Müllerin“ | Grüner Spargel | Kerbelkartoffeln

45,00 €

Weinempfehlung zur Seezunge:

Oberbergener Baßgeige

Grauburgunder | Qualitätswein trocken

0,25 l | 6,00 € 0,1 l | 3,00 €

Dessert

„Coupe Danmark“

Vanilleeis | Warme Schokoladensauce

6,50 €

Cheesecake | Himbeer-Minzragout

10,50 €

Saisonales Mundobst | Apfelsorbet

9,00 €