



Herzlich Willkommen

im Restaurant Caprice



Unser Menü des Monats

**Sellerieschaumsüppchen mit Garnele
und Kürbiskernöl**
*Celery cream soup with prawn
and pumpkin seed oil*

**Hirschrücken-Saltimbocca an herbstlichem
Gemüsebouquet, Wildkräuterpüree und
Rosmarinjus**

*Saltimbocca from the deer's back
on autumnal vegetable bouquet,
wild herb puree and rosemary jus*

Kürbis-Cappuccino
Pumpkin cappuccino

24,50 €

*Die Dokumentation über die
in den Speisen enthaltenen
Allergene stellen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.*

*Bitte wenden Sie sich an
unser Servicepersonal.*



Unsere Aperitifempfehlung
Our aperitif recommendation

Lillet Wild Berry

5,50 €

Aperol Spritz

4,90 €

Gin Tonic

6,50 €



Vorspeisen

Starters

***Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet,
mit Rucola und gerösteten Pinienkernen*** € 14,00

Carpaccio of Argentinian beef fillet with rocket and roasted pine nuts

***Überbackener Ziegenkäse mit Sesam und Honig
auf zarten Blattsalaten mit Balsamicodressing*** € 12,90

*Goat cheese gratin with sesame and honey, fine green salads
and balsamic vinegar*

***Italienische Strauchtomaten mit Büffelmozzarella,
Balsamicocreme, Olivenöl und Basilikum*** € 9,50

*Vine-ripened tomatoes with buffalo mozzarella, olive oil,
balsamic vinegar cream and basil*

Suppen

Soups

Tafelspitzbouillon mit Fleischspieß und Gemüsestreifen € 6,00

Boiled beef bouillon with meat skewer and slices of vegetables

***Französische Zwiebelsuppe
mit Thymian und altem Gouda überbacken*** € 6,50

French onion soup with thyme au gratin with old Gouda cheese

***Fischsuppe „Lahnschleife“
mit Wildlachs, Meeresfrüchten und Gemüse*** € 8,00

Fish soup „Lahnschleife“ with wild salmon, sea food and vegetables

***Tomaten-Cremesuppe von der italienischen
Strauchtomate mit Basilikumschaum*** € 6,50

Tomato cream soup from Italian grape tomatoes with basil foam

Pfifferlingskarte

Chanterelle card

Pfifferling-Rahmsuppe € 7,50
mit frischen Kräutern und Gemüsechips

Chanterelle cream soup with fresh herbs and vegetables chips

Sommerliche Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen, € 15,90
grünem Spargel und Balsamico-Dressing

Summery green salads with sautéed chanterelles, green asparagus and balsamic vinegar

Pikante Kräuter-Tagliatelle mit gebratenen € 17,50
Pfifferlingen,
dazu Cherrytomaten, Rucola und frischem Parmesan

Herbal tagliatelle with fried chanterelles, cherry tomatoes, rocket and Parmesan

Kalbssteak aus der Oberschale mit Rahmpfifferlingen € 24,50
und Serviettenknödel

Veal back-steak with creamed chanterelles and sliced dumplings

Argentinisches Rinderfilet mit Riesengarnelen, Ragout € 32,00
von Pfifferlingen und grünem Spargel und
Kartoffelstampf

Argentinean beef fillet with giant prawns, ragout of chanterelles and green asparagus and mashed potatoes



Hauptspeisen

Main dishes

Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone, Kapern und Sardellen, Pommies frites und Salat vom Buffet € 19,50

Wiener Schnitzel with lemon, capers, anchovies, fries and salad from buffet

Französische Maispouardenbrust an Kokos-Curry-Rahmsauce mit Ananasreis und gegrilltem Gemüse, dazu Salat vom Buffet € 18,90

French chicken breast with coconut-curry-cream sauce, pineapple rice and grilled vegetables, salad from buffet

Rosa gebratener Lammrücken auf gepfefferten Prinzessböhnchen, Provinzial-Sauce und Kartoffelgratin € 25,50

Roast saddle of lamb on peppered needle beans, Provincial sauce and potatoes au gratin

Pariser Pfeffer-Filetsteak (240 gr.) mit gebratenem Gemüse und Pommies frites € 28,00

Pepper fillet steak (240 gr.) with roasted vegetables and fries

Bio-Double-Cheese-Bacon-Burger (300g) mit feuriger Salsa-Sauce, Emmentaler Käse, Pommies frites und Salat vom Buffet € 13,90

Organic double cheese-bacon-burger (300 g) with spicy salsa sauce, Emmentaler cheese, fries and salad from buffet

Mediterran gegrilltes Doradenfilet an Zitronen-Salbeibutter mit geschmortem Chicorée und Süßkartoffeln, Salat vom Buffet € 19,00

Mediterranean, grilled sea bream fillet in lemon sage butter with stewed chicory and sweet potatoes, salad from buffet

Seezunge vom Grill „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat vom Buffet € 22,00

Grilled common sole "meunière" with melted butter and potatoes with parsley, salad from buffet

Steakkarte

Steak card



Argentinisches Hüftsteak	200 g	€ 14,00
<i>Argentinian haunch steak</i>	300 g	€ 18,00
Irishes Entrecôte	200 g	€ 16,00
<i>Irish Entrecôte</i>	300 g	€ 21,00
Argentinisches Rumpsteak	200 g	€ 18,00
<i>Argentinian rump steak</i>	300 g	€ 24,00
Argentinisches Filetsteak	200 g	€ 22,00
<i>Argentinian filet steak</i>	300 g	€ 28,00

Beilagen *side dishes*

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter serviert. (all steaks are served with herbs butter)

<i>Steakhouse Frites (French Fries)</i>	<i>je Beilage</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bratkartoffeln (roasted potatoes)</i>		
<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark (jacket potato)</i>		
<i>Geschmorte Zwiebeln (braised onions)</i>		
<i>Gebratene Champignons (roasted champignons)</i>		
<i>Pfeffer-Rahmsauce (pepper cream sauce)</i>		
<i>Süßkartoffel-Frites (sweet potato fries)</i>		

Unsere Klassiker

Our classics

Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	€ 24,50
<i>Argentinian rump steak with braised onions, roasted potatoes and herbs butter</i>	
Irishes Entrecôte mit Kräuterbutter an Wildkräutersalat, Balsamicodressing und Waldbeeren	€ 20,50
<i>Irish Entrecôte with herbs butter, wild herbs salat, balsamic dressing and wild berries</i>	

Salate

Salads

**Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
gerösteten Pinienkernen, Chicorée, Oliven-Croûtons
und gebratenem Speck** € 10,50

*Seasonal green salads with tomatoes, cucumbers, roast pine nuts,
chicory, olive croutons and fried bacon*

... mit Melone, Ananas, Mango und Trauben € 13,50

... with melon, pineapple, mango and grapes

... mit gratiniertem Ziegenkäse € 14,50

... with goat cheese au gratin

... mit Garnelen € 16,50

... with prawns

... mit Streifen vom Rinderfilet € 16,00

... with slices of beef fillet

Dressing nach Wahl: Joghurt, Balsamico-Creme, Vinaigrette, Dijonsenf-Orange

Dressing to your choice: yoghurt, balsamic vinegar cream, vinaigrette, Dijon mustard orange



Pasta

Tagliatelle mit Würfeln vom schottischen Wildlachs, Knoblauch, Weißwein, frischen Kräutern und Räucherlachsscheiben € 15,50

Tagliatelle with cubes of Scottish wild salmon, garlic, white wine, fresh herbs and slices of smoked salmon

Chili-Spaghetti mit gegrillten Gambas, Babyspinat und Cherrytomaten € 17,50

Chili spaghetti with grilled king prawns, fine spinach and cherry tomatoes

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Italienisches Ofengemüse an Basilikum-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Wildkräutersalat € 15,90

Italian roasted vegetables in basil sauce, potatoes with rosemary and salad of edible wild herbs

Steinpilz-Risotto mit Stracciatella-Käse, grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen € 16,50

Cèpe risotto with Stracciatella-cheese di bufala, green asparagus and roasted pine nuts



Dessert

Buttermilch-Panna-Cotta € 7,50
an frischem Erdbeersalat und Minze

Buttermilk panna cotta on fresh strawberry salad and mint

Blaubeer-Pfannkuchen mit hausgemachtem Mohneis € 8,90
und Vanille-Sahne

*Blueberry pancake with home-made poppyseed ice cream
and sweet vanilla cream*

Kirsch-Zwieback-Trifle € 8,50
(mit Mascarpone, Kirschwasser und Kokosmilch)

*Cherry zwieback trifle
(with mascarpone, cherry brand and coconut milk)*

