



# ***Herzlich Willkommen***

## ***im Restaurant Caprice***



*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

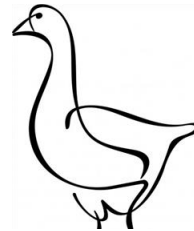
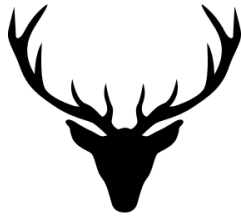
*Fish soup „Lahnschleife“ with wild salmon, sea food and vegetables*

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

*Tomato cream soup from Italian grape tomatoes with basil foam*

## **Wild-und Gänsegerichte**

### *Venison and goose dishes*



***Feldsalat im Kartoffeldressing, gebratener Speck und geräucherte Gänsebrust mit Cumberland-Sauce*** € 9,50

*Lamb's lettuce in potato dressing, fried bacon and smoked goose breast with Cumberland sauce*

***Geflügel-Cremesuppe mit Kräutercroutons und Schnittlauchpüree*** € 6,50

*Poultry cream soup with herb croutons and chive puree*

***Geschmortes Edel-Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Apfel-Zimt-Rotkraut und Kartoffelklößen*** € 16,90

*Stewed stag goulash with cranberry, apple-cinnamon-red cabbage and potato dumplings*

***Geschmorte Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße und Maronen*** € 16,50

*Braised goose leg with apple red cabbage, potato dumplings and chestnuts*

***Medaillons vom Hirschrücken an Holundersauce, Rahm-Wirsing und Kartoffelstampf mit Kräutern*** € 24,90

*Medallions of venison in elderberry sauce, cream savoy cabbage and mashes potato with herbs*

***Kross gebratene Gänsebrust auf getrüffeltem Rahmwirsing, Orangen-Chili-Sauce und Semmelknödel*** € 18,50

*Roast goose breast on truffled creamy savoy cabbage, orange and chili sauce and bread dumpling*

***Duett von Gänsebrust und Keule an Nuss-Nougat-Sauce, Speck-Rosenkohl, Apfal-Rotkohl und Serviettenklöße*** € 19,90,

*Duet of goose breast and leg with nut nougat sauce, bacon and Brussels sprouts, apple and red cabbage and napkin dumplings*

# 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** € 24,50

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

## **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**

**Lebkuchen-Panna Cotta mit Rumfrüchten** € 7,00  
*Gingerbread panna cotta with rum-fruits*

**Blaubeer-Pfannkuchen mit hausgemachtem Mohneis  
und Vanille-Sahne** € 8,90  
*Blueberry pancake with home-made poppyseed ice cream  
and sweet vanilla cream*

**Cremiges Zimteis mit Glühwein-Kirschen  
und Vanille-Sahne** € 7,50  
*Cinnamon ice cream with mulled wine-cherries and vanilla cream*

**Trilogie von hausgemachten Sorbets** € 8,00  
*Three sorts of homemade sorbets*

