

## Vorspeisen

Feine Scheiben von gesottener Kalbshüfte, leichte Joghurt - Zitronensauce mit Schnittlauch und Kartoffelcroutons	€ 9,50
Carpaccio vom deutschen Rinderfilet auf Rauke mit Parmesan und gebratenen Steinpilzen	€ 9,50
Gebratene glasierte Entenleber an hausgemachtem Birnenragout und gebratener Birne mit einem kleinen Salat	€ 9,50
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln in leichter Joghurtsauce mit Petersilienkartoffeln	€ 9,90

## Suppen

Spargelcremesuppe mit seiner Einlage	€ 4,90
Fruchtiges Kokos - Currysüppchen mit gebackenen Knusperhähnchenstreifen	€ 4,90
Kartoffelcremesuppe mit frischem Bärlauch	€ 4,90
Rinderbouillon mit hausgemachten Puten - Kräuterravioli und feinem Gemüse	€ 4,90

## Salate

Kleiner gemischter Salat mit Kresse und Sprossen	€ 4,00
Großer bunter Salat mit Kresse und Sprossen	€ 6,00
<b>ergänzt mit:</b>	
gebratenen Garnelen und gegrillter Ananas	€ 9,50
gratiniertem Ziegenkäse mit Akazienhonig und gebratenen Äpfeln	€ 9,00
exotisch gebratener Hähnchenbrust mit Sesam, Mango und Avocado	€ 9,00

**Bitte wählen Sie zu Ihrem gewünschten Salat unsere hausgemachten Dressings: Balsamico - Nussdressing oder Joghurt - Orangendressing**

## Vegetarisch

Risotto bianco mit frischem Bärlauch und gehobeltem Grana Padano	€ 12,50
Hausgemachte Riesen - Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomatenragout mit frischem Basilikum	€ 12,50
<b>Hausgemachte Pasta mit:</b>	
zweierlei Spargel und Kerbel - Zitronensauce	€ 12,50
Gorgonzolasauce, frischem Rucola und Kirschtomaten	€ 12,50

## Fleisch

Gegrilltes Roastbeef an grünen Bohnen mit gebratenem Dörrfleisch, Bratkartoffeln und Rotweinsauce	€ 19,00
Original „Züricher Geschnetzeltes“ vom Kalb mit Champignons, hausgemachtem Kartoffelrösti und Mandelbroccoli	€ 19,00
Rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohlgemüse mit Kartoffel - Selleriepüree und Hoi - Sin - Rotweinsauce	€ 19,50
Ochsensudfleisch in einer Sauce von frischem Meerrettich mit Kartoffelschnee an Wurzelgemüse	€ 19,00

## Fisch

Zweierlei Filets von der Forelle gebraten auf Ragout von Kartoffeln und grünem Spargel mit Kerbelschaumsauce	€ 18,00
Gebratene Doradenfilets auf Frühlingslauchrisotto mit gebratenen Steinpilzen und Thymianvelouté	€ 18,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten, auf sautiertem Süßkartoffel - Lauchzwiebelgemüse mit Basilikumsauce	€ 18,50
Hamburger Pannfisch von Lachs- und Kabeljaufilet mit Bratkartoffeln, Pommery - Senfsauce und kleinem gemischtem Salat mit Sprossen	€ 18,00

**Unsere Hauptgerichte bereiten wir Ihnen gerne auch als  
Zwischengerichte zu.**

## Dessert

Gebackene Frühlingsrolle von der Ananas mit Kokos - Joghurtsauce und Creme Brulee - Zitronengraseis *Zubereitungszeit ca. 15 Minuten	€ 5,20
Hausgemachtes Tiramisu von eingelegten Kirschen mit Amarettini und Orangenlikör *Zubereitungszeit ca. 15 Minuten	€ 5,20
Hamburger Beerengrütze mit Bourbon - Vanilleeis und flüssiger Sahne	€ 5,20
Gebackene Feigen mit Vanillecreme und Trauben - Portweineis *Zubereitungszeit ca. 10 Minuten	€ 5,20

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

## Käse

Gorgonzola mit frischen Feigen und zweierlei Feigensenf	€ 7,90
Internationale Käsevariation mit Trauben, Walnüssen und Grissini	€ 7,90

**Sie konnten nun Ihre Auswahl aus unserem  
Speisenangebot treffen und wir wünschen Ihnen einen  
guten Appetit und angenehme Stunden in unserem  
NewLivingHome.**

**Möchten Sie gerne mehr zu unseren kommenden  
Aktionen erfahren, so machen wir auf unser  
Residenzjournal aufmerksam, welches wir am Empfang  
für Sie bereithalten.**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen dieses gerne regelmäßig  
zu.**