

SPEISEKARTE | MENU

VORSPEISEN UND SUPPEN | APPETIZERS AND SOUPS €

Klassisches Bruschetta (vegetarisch) 9,50

Gegrilltes Ciabatta | Tomate | Knoblauch | Parmesan
Bruschetta | ciabatta | tomato | garlic | parmesan cheese

Klassisches Tatar vom regionalen Rind 16,50

pochiertes Freiland-Ei | Kartoffel-Rösti
Classic tartar from regional beef | poached egg | hash browned potatoes

Gebackener Feta 13,50

Rote-Beete-Salat | Haselnuss | Kresse
fried Feta cheese | beetroot | hazelnut | cress

Caesar Salad 15,50

Romana-Salat | Kirschtomaten | Gurke | Speck | Hähnchenbrust
Caesar salad | romaine lettuce | cherry tomatoes | cucumber | bacon | chicken breast

Cremige Kartoffelsuppe 9,50

Gebackene Blutwurst | Röstzwiebel
Cream potatoesoup | baked blackpudding | fried onions

Rinderkraftbrühe 9,00

Hausgemachte Markklößchen | Wurzelgemüse
Beef bouillon | homemade marrow dumplings | root vegetables

LA CAVE BURGER | LA CAVE BURGER 18,50

Classic Beef Burger

Rindfleisch-Patty | Cheddar | Bacon | BBQ-Sauce
Classic Burger | beef patty | cheddar | bacon | BBQ-sauce

Pulled Pork Burger

Gezupfter Schweinenacken | BBQ-Sauce | Röstzwiebeln | Rucola | Gurken-Relish
Pulled pork burger | BBQ-sauce | roasted onions | rocket | cucumber relish

mit Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes | with french fries or sweet potato chips 21,50

Wir halten immer weitere, frisch zubereitete vegetarische und vegane Gerichte bereit.
Unser Service informiert Sie gerne. We always have other freshly prepared vegetarian and vegan dishes available. Our service team will be happy to inform you.

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES €

Tagesempfehlung a la Chef 19,50

Immer montags bis donnerstags
daily recommendation a la chef always Monday to Thursday

Spaghetti Bolognese 19,50

Gehobelter Parmesan | Basilikum
Sliced parmesan cheese | basil

Gefüllte Ravioli von Walnuss und Feige (vegetarisch) 19,50

Mascarpone-Sauce | geröstete Walnüsse | marinierter Baby-Spinat
Ravioli from walnut and coward | roasted walnuts | marinated baby-spinach

Grünes Thai Curry 19,50

Hähnchenbrust | Limette | Kokos | Zuckerschoten | Karotten | Basmati-Reis
Green thai curry | chickenbreast | lime | cocos | sugar snaps | carrots | basmati rice

Sanft geschmorter Rinderbraten 28,00

Wirsinggemüse | Burgundersauce | Möhre | Kartoffelgratin
Gently stewed roast beef | savoy cabbage | burgundy-sauce | carrot | potatoe gratin

Champignon-Rahm Schnitzel 19,50

frische Champignons
Mushroom cream Schnitzel | fresh mushrooms

Pfeffer Schnitzel 19,50

Rahmsauce | grüner Pfeffer
Pepper Schnitzel | cream sauce | green pepper

Beilagen | Supplements

Pommes frites | Süßkartoffel-Pommes | Bratkartoffeln | Beilagensalat 4,50

french fries | sweet potato chips | fried potatoes | side salat

UNSERE SPEZIALITÄTEN | OUR SPECIALITIES

Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb 29,50

Kartoffel-Gurken-Salat | Zitrone | Preiselbeeren kaltgerührt
Original Wiener Schnitzel of local veal | potatoe-cucumber-salad | lemon cold-stirred cranberries

Auf Anfrage auch mit glutenfreier Panade möglich. | Also available with gluten-free breading upon request.

In Aromen gebratenes regionales Rinderfilet 39,50

Bratkartoffeln | Speck | Gemüse der Saison | hausgemachte Kräuterbutter
Medium roasted beef filet | fried potatoes | bacon | seasonal vegetables | handmade herb butter

Gebratenes Lachsfilet 29,50

Riesling Kraut | Petersilien-Kartoffelpüree | Apfel-Senf-Schaum
Roasted salmon filet | Riesling cabbage | parsley-potatoe puree | apple-mustard-foam

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an! | For food intolerances, please ask our service staff!

Die Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. | The prices include service and statutory VAT.