

Hochheimer Terrasse

Suppen

Gazpacho | 8,50 €

Erfrischende, kalte Tomatensuppe, serviert mit geröstetem Knoblauch-Baguette

Pfifferlingsuppe | 9,50 €

Cremige Pfifferlingsuppe, fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern

Vorspeisen & Salate

Bruschetta con Pomodoro e Basilico | 7,50 €

Knusprig geröstetes Weißbrot mit fruchtigen Tomatenwürfeln, feinem Knoblauch und frischem Basilikum

Burrata mit Tomaten | 15,50 €

Zart schmelzende Burrata auf frischen und sonnengetrockneten Tomaten, garniert mit Basilikum und feinem Wildkräutersalat

Rinder-Carpaccio | 15,50 €

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen, gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Wildkräutersalat

Rote-Bete-Carpaccio | 14,50 €

Feines Rote-Bete-Carpaccio, angerichtet mit cremigem Ziegenkäse, knackigen Walnüssen und Wildkräutersalat

Wassermelonen-Feta-Salat | 13,50 €

Fruchtiger Sommer-Salat mit frischer Minze, Wildkräutern und einem leichten Dressing

Caesar Style Chicken Salad | 15,50 €

Knackiger Blattsalat mit sonnengereiften Cherrytomaten, Gurken, frischen Champignons, gehobeltem Parmesan und saftig gegrillter Hähnchenbrust

Garnelen-Salat Mediterran | 18,50 €

Bunter mediterraner Salat mit Cherrytomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Wildkräutern, gekrönt von saftig gegrillten Garnelen

Flammkuchen

Feigen-Flammkuchen | 15,50 €

Belegt mit süßen Feigen, mildem Ziegenkäse, einem Hauch Honig und frischem Rucola

Flammkuchen Elsässer Art | 14,50 €

Der Klassiker mit herzhaftem Speck, Zwiebeln und feiner Crème fraîche

Flammkuchen Chorizo | 16,50 €

Pikant belegt mit würziger Chorizo, frischer Paprika und Zwiebeln

Flammkuchen Lachs | 15,50 €

Pikant belegt mit gerauchtem Lachs, frischer Spinat & Ziegenkäse und Zwiebel

Pasta

Tagliatelle al Pesto | 15,50 €

In feinem, hausgemachtem Basilikumpesto

Penne Ricotta e Spinaci | 16,50 €

In einer cremigen Sauce aus mildem Ricotta und frischem Blattspinat

Penne alle Verdure | 17,50 €

Mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini und Aubergine) in einer fruchtigen Tomatensauce

Tagliatelle Burrata | 19,50 €

Mit zart schmelzender Burrata, süßen Kirschtomaten, frischem Basilikum und gehobeltem Parmesan

Spaghetti Pomodorini e Rucola | 17,50 €

Mit sonnengereiften Cherrytomaten, knackigem Rucola und gehobeltem Parmesan

Spaghetti Aglio e Olio & Gambas | 18,50 €

Knoblauch, Chili, Gambas und Zitronen-Chiliöl

Hauptgerichte

Hähnchenbrustspieße vom Grill | 19,50 €

Zart marinierte, gegrillte Hähnchenbrust am Spieß, serviert mit duftendem Jasminreis, erfrischendem Joghurt-Minze-Dip und mild geschmorte Bratpaprika

Filet vom Ibérico-Schwein | 19,50 €

Zart rosa gebratenes Ibérico-Schweinefilet an cremiger Pfifferlingsauce, begleitet von aromatischen Rosmarinkartoffeln und feinen Kräutern

Roastbeef vom Grill | 27,50 €

Saftiges, rosa gebratenes Roastbeef mit einem feinen Blumenkohl-Broccoli-Gratin, abgerundet durch eine kräftige Jus mit zarter Butternote

Gegrillte Rinderroastbeefstreifen | 21,50 €

Saftig gegrillte Rinderfiletstreifen, verfeinert mit frischem Koriander, dazu goldbraune Bratkartoffeln und unser hausgemachter Knoblauch-Dip

Doradenfilet auf der Haut gebraten | 19,50 €

Knusprig auf der Haut gebratenes Doradenfilet auf samtigem Erbsenpüree, begleitet von geschmorte Paprika und mediterranen Kräutern

Burger

Rind Roastbeef Burger | 14,50 €

Saftiges Rindfleisch-Patty mit unserer hausgemachten Sauce

Crispy Chicken Burger | 14,50 €

Knusprig paniertes Hähnchen mit unserer hausgemachten Sauce

Beyond Burger | 14,50 €

Pflanzliches Patty (vegetarisch) mit unserer hausgemachten Sauce

goldgelbe Steakhouse Pommes frites | 5,00 €

Kindergerichte

Chicken Nuggets | 9,50 €

Knusprige Hähnchen-Nuggets mit goldgelben Pommes frites

Tagliatelle | 8,50 €

Feine Bandnudeln, geschwenkt in zarter Butter und Parmesan

Dessert

Pistazien-Tiramisù | 8,50 €

Der italienische Klassiker, fein veredelt mit cremiger Pistazie

Cheesecake-Panna-Cotta | 7,50 €

Zart schmelzende Cheesecake-Panna-Cotta, garniert mit frischen Beeren

Sauerampfer-Sorbet | 7,50 €

Erfrischendes Sauerampfer-Sorbet auf cremigem Vanillequark, begleitet von frischen Beeren