



Café Restaurant Galerie

### Vorspeise ...

erfrischend mediterran: **kalte Sauerrahm-Rucola-Suppe** mit „**Chnolibrot maison**“. Von unseren südlichen Nachbarn haben wir uns zu dieser erquickenden Symbiose von sommerlicher Frische und Leidenschaft inspirieren lassen: der, aromatisch an Kresse und Walnüsse erinnernde Geschmack des Rucola in Kombination mit der sämig-säuerlichen „Crème fraîche“ vermittelt „dolce fare niente“-Charme pur ... 13.50



der Anfang ist italienisch, will heißen Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, dann geht es asiatisch weiter (mit Kardamom und Kurkuma): wohltuend leichte **Limettensuppe aus Hyderabad** mit gebratener **Jakobsmuschel**: eine ungezwungene, sinnbetörend-kulinarische Reise ohne Grenzen. Kurz: Frische in ihrer verführerischsten Form ... 15.00



vorsommerlicher Muntermacher: pffiffiges „**Beefsteak tatar**“ (Rindstatar), wahlweise mit Cognac oder Calvados verfeinert, serviert mit **getoastetem Ciabatta**. Der Namen dieses Gerichts spielt auf die Tataren an, denen in alten Berichten nachgesagt wird, sie hätten rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten. Geblieben ist die feine Zartheit dieses hochwertigen, sehnenfreien und fettarmen, fein zerkleinerten Muskelfleisches (Filet). Spätfrühlingsmüdigkeit ade! ... 17.50  
... als Vorspeise  
... als Hauptgang 27.50



zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: **Potpourri aus marktfrischen Blattsalaten an Hausmacherdressing**: reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein beliebter Starter ... 8.50



wenn vom Teller der Duft der einsamen Hügel Griechenlands lockt: **gebratener Feta im Nussmantel auf Sommersalat**: auf den Berghängen, wo einst in der griechischen Mythologie Titanen mit Zeus rangen, weiden heute Schafe und Ziegen, aus deren Milch ein milder, köstlich-sämiger Feta produziert wird, der hier zu einer knusprigen Versuchung mit feinsten Aromen und mediterranen Geschmacksnoten verschmelzt: „sagen“haft gut ... 14.50



genussreiche Aufbruchstimmung mit Suchtgefahr: kurz gebratene **Blacktiger-Crevetten auf zartem Fenchelsalat mit Pistazienöl-Zitronensaft-Dressing**: dieser Salat mit sommerfrischen Kräutern liebt die Gesellschaft der Krustentiere und ist ein charaktervolles Geschmackserlebnis mit einer Prise Leidenschaft ... 18.00

### Hauptgang ...

Sommerferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: hausgemachte, dreifarbig **Bio Ricotta-Spinat-Mezzelune** an raffinierter **Rahm-Spinat-Sauce**: diese al dente gekochten „Halbmonde“, die mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet werden, lassen die Leidenschaft der mediterranen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“! ... 16.50  
... als Vorspeise  
... als Hauptgang 21.50



von einer leicht-bekömmlichen Unbeschwertheit: gebratenes **Kabeljaufilet „Belga Queen“ mit Blattspinat auf Olivenöl-Stampfkartoffeln**: dieses Gericht bezaubert mit seiner charmant belgisch-französischen Kultur und gewinnt durch seine leichte, klassische Verarbeitung. Das Rezept stammt von Philippe Lartigue, dem Küchenchef des gediegenen „Belga Queen“ in der Altstadt von Brüssel. Hier gilt: eine Küche ohne „Chichi“ ist zwar unspektakulär, überzeugt aber gerade deshalb mit schlicht inszenierter „Essthetik“ ... 36.00



von einer unverfälscht prickelnden Leichtigkeit: so schmeckt der Sommer! Gebratener **Riesenvcrevetten-Spiess an Knoblauch-Vinaigrette** auf **Reissalat mit Gurken und Gartenkräutern**. Dieses Gericht setzt Neptun die Krone auf und vermittelt blauen Himmel und Sonnenschein. Ein Eldorado für alle Freiluftgourmets ... 34.50



für beschwingte Sommervögel: sanft gebratenes **Zitronenpoulet mit grünen Bohnen und Basmatireis**. Die Nordafrikaner nennen sie „Mezze“, die Italiener „Antipasti“ und in Spanien heißen sie „Tapas“; lecker sind die Häppchen so oder so, auch wenn sie, wir hier ägyptisch angehaucht, etwas größer ausfallen. Südländischen Charme zaubert dieses Gericht allemal auf den Tisch ... 27.50



Es ist ganz einfach, dem Bratgut die typischen Sommeraromen zu verleihen und zu „haute-cuisinieren“: **Spareribs an süß-saurer Marinade mit Zitronen-Kräuter-Mayonnaise**, serviert mit **verschiedenen Blattsalaten**: wahrlich (k)ein Eiland der Aromen ... 25.00



Grüsse aus dem Paradies: **Kaninchenfiletragout mit parfümierten Tomaten**, serviert mit **Butternudeln**: in Italien sind sie die „goldenen Äpfel“ und die Frucht der Nation, den Österreichern gar die Paradeiser. Wir nennen sie schlicht Tomaten, aber himmlisch schmecken Sie allemal. Über 2500 natürliche Sorten dieser Tropenfrucht sind bekannt, dazu kommen ebenso viele Züchtungen: ein nachhaltiges Geschmackserlebnis mit einer wahrlich raffinierten Note ... 35.50



die Grandezza liegt in der Einfachheit sowie in der vornehmen Bescheidenheit: zart gebratenes **Bisonfilet-Medaillon an rosa und grüner Pfeffer Sauce mit Noilly Prat (trockener Wermut)**, serviert mit **Bratkartoffeln**: hier gelingt es, einfache ätherische Aromen phantasievoll mit anderen Zutaten zu kombinieren, so dass nicht nur die Geschmacksknospen angeregt werden, sondern auch die Seele angesprochen wird ... 45.50