

Winterzeit im **Papillon**
Winter in the **RESTAURANT**

Vorspeisen

Starters

Carpaccio von der Chioggia Bete Birnenconfit Crème Fraîche Feldsalat Carpaccio of the Chioggia beet pear confit crème fraîche corn lettuce	€ 9,00
Orientalischer Couscous Salat Trockenfrüchte Cashewkerne lauwarme Lammbällchen Oriental couscous salad dry fruits cashew nuts warm meat balls of lamb	€ 15,00
Romanasalat Parmesanhippen Karamelloliven rote Zwiebelmarmelade Dressing von getrockneten Tomaten Leaf salad with Parmesan chips caramelized olives red onion marmalade Dressing of dried tomatoes	€ 12,00
Halbe Avocado half Avocado	€ 14,00
Bresaola - Rinderschinken Bresaola - beef ham	€ 15,00

Unsere Weinempfehlung | our wine suggestion

● 2015 Venetien - Folàr - Lugana	0,2 l	€ 10,50
Denominazione di origine controllata, Tenuta Santi, Italien	0,75 l	€ 37,50

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.

Suppen

Soups

Kräuterconsommé | Kohlrüben-Ravioli

Consommé of herbs | Ravioli pasta stuffed with cabbage

€ 7,00

Sauerkrautrahmsuppe | Vollkorncroutons

Cream of Sauerkraut | whole meal croutons

€ 8,00

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.

Zwischengerichte | Vegetarisches und Gegrilltes

Entrées | vegetarian and grilled dishes

Gebackener Seitan sautierter Blattspinat Sesamöl Sojabohne Jasmin Reis Baked Seitan sautéed green spinach sesame oil soy bean Jasmine rice	€ 14,00
Kalbstafelspitz vom Grill Rosenkohl Quinoasalat Wasabi Crème Prime boiled beef grilled Brussel sprout quinoa salad Wasabi cream	€ 16,00
Linguini Peperonata dolce Pinienkerne lila Kartoffeln Linguini pasta Peperonata dolce pine nuts purple potatoes	€ 13,00

Unsere Weinempfehlung | our wine suggestion

● 2015 Kamptal - Classic - Grüner Veltliner	0,2 l	€ 7,50
Qualitätswein, trocken, Weingut Hugl-Wimmer, Österreich	0,75 l	€ 27,50

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.

Hauptgerichte

Main dishes

Fisch, Fleisch und Geflügel

Fish, meat and poultry

Pochiertes Lachsfilet Orangen rosa Pfeffer Spinat-Risotto Kreuzkümmelhippe Poached fillet of salmon oranges pink pepper spinach Risotto cumin chip	€ 17,00
Perlhuhn Brust in Zimt gebraten glasierte Steckrüben rote Linsen Kaffeejus Breast of Guinea fowl fried in cinnamon glazed turnips red lentils coffee jus	€ 19,00
Wiener Schnitzel Weinapfel Savoyer Kartoffeln Kräuter Öl Wiener Schnitzel red apple Savory potatoes herb oil	€ 23,00
Burger vom Angus-Rind ^{180g*} Gurke Tomate Zwiebel Tomaten-Relish Süßkartoffelsticks Burger from Angus-beef ^{180g*} cucumber tomato onion tomato salsa sweet potato fries	€ 20,00

* Rohgewicht - gross weight

Unsere Weinempfehlung | our wine suggestion

● 2014 Rhône - Vacqueyras - Grenache, Syrah	0,2 l	€ 10,00
Appellation Contrôllée, Seigneur de Vigoner de Beaumes de Vensie, Frankreich	0,75 l	€ 36,50

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.

Dessert & Käse

Sweets and cheese

Joghurtpudding | Kokosbananen | süße Brotchips

Joghurt pudding | bananas with coconut | sweet bread chips € 7,00

Toffee-Schokoladenmousse | Kardamom-Kumquats

Toffee-chocolate mousse | kumquats with cardamom € 7,00

Französische Käseauswahl | Weintrauben | Feigensenf^(3, 5) | Grissini⁽⁴⁾

Selection of French cheese | grapes | fig mustard^(3, 5) | Grissini⁽⁴⁾

Kleine Portion

Small portion € 11,00

Große Portion

Large portion € 14,00

(3) mit Antioxidationsmittel | contains antioxidants

(4) geschwefelt | contains sulfur dioxide

(5) mit Farbstoff | contains colorings

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.