

MERCURE

HOTELS

STARTERS

SALAD & PASTA

SOUP KITCHEN

Tagessuppe / Croutons / frische Kräuter

7,70

Soup of the day / croutons / fresh herbs

GREEN & HEALTHY

Salat in einer Weizentortilla Bowl ^C

Bunt gemischter Salat / Sprossen / Kürbiskerne /

Karottenstreifen / Croutons / Granatapfelkerne

Mixed salad / Sprouts / Pumpkin seeds / Carrot strips / Croutons



13,00

Bitte wählen sie ein Topping zur Bowl

Please choose your topping for bowl

Gebratene Putenstreifen

Roasted turkey stripes



6,20

Gebratene Lachswürfel

Roasted salmon cubes

7,50

Gebratenes Gemüse und Fetakäse ^B

Fried vegetables / feta cheese



7,50

BOWLS

Spaghetti Bolognese / gehobelter Parmesan ^B

Spaghetti bolognese

15,20

Ravioli Napoletana / frischer Basilikum / Parmesan gehobelt ^{A,B,C}

Neapolitan ravioli / basil / parmesan cheese



14,50

Spaghetti alla Carbonara / Parmesan gehobelt / fritierter Rucola ^{A,B,C}

Spaghetti alla carbonara / shaved parmesan / fried arugula

14,00

Ratatouille Quinoa Bowl / frische Kräuter / Knoblauchbrot ^C

Rataouille quinoa bowl / fresh herbs / garlic bread



13,50

Plant Based Siam Curry / Koriander / Lunjasprossen / Cashew Nüsse ^{E4,G}

Plant based siam curry / koreander / cashew nuts / lunja sprouts



13,90

MERCURE

HOTELS

MAIN DISHES

The classic - Ranch-Burger ^{B,C,I} 19,50

Rindfleisch Burger (180 g)*

Kross gebratener Speck / Käse / Salat / Tomaten / Gurken / geröstete Zwiebeln / Pommes Frites

Beef burger (180 g) / crispy bacon / cheese / salad / tomato / cucumber / fried onions / french fries

* Rohgewicht / raw weight

Gebratenes Lammfilet / Spitzkohl á la Creme / Herzoginkartoffeln ^{B,C} 29,50

Cabbage a la creme with grilled lamb fillet and homemade duchess potatoes

Gebratenes Wolfsbarschfilet / junges Spinatgemüse / tournierte Safrankartoffeln ^J 27,00

Fried sea bass fillet / spinach vegetables / tourned saffron potatoes

Argentinisches Rumpsteak 200g 32,50

Rumpsteak

Putenmedaillons 200g 27,50

Turkey medaillons

Zu jedem Grillgericht können Sie zwei Beilagen wählen:

You can choose two side dishes to accompany your grilled dish:

Wedges, Bratkartoffel, Gemüse, Beilagensalat, Gebratene Champignons

Wedges, fried potato, vegetables, mixed salad, fried mushrooms

SWEETS

Moelleux au Chocolat ^{A,B,C,I,G} 7,80

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern / Vanillesauce / Früchte

Warm chocolate cake / vanilla sauce / fruits

Geschmorte Aprikosen / Himbeeren / Vanilleeis ^{A,B} 8,00

Braised apricots / raspberries / vanilla ice cream

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer in Euro / All prices include service charge and VAT

1 – Konservierungsstoff | 2 – Farbstoff | 3 – Antioxidationsmittel | 4 – Geschmacksverstärker | 5 – Phosphate | 6 – Taurin | 7 – mit Süßungsmittel | 8 – enthält Phenylalinquelle | 9 – Süsstoffe, kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 10 – geschwefelt | 11 – geschwärzt | 12 – gewachst | 13 – coffeinhaltig | 14 – chininhaltig

A – Eier | B – Milch, Lactose | C – enthält glutenhaltige Getreide (Weizen C1, Gerste C2, Hafer C3, Roggen C4, Dinkel C5, Grünkern C6, Einkorn C7, Emmer C8, Kamut C9, Triticale C10) | D – Erdnüsse | E – enthält Schalenfrüchte (Mandel E1, Walnuss E2, Haselnuss E3, Cashewnuss E4, Pecannuss E5, Paranuss E6, Pistazie E7, Macadamianuss E8) | F – Sesam | G – Soja | H – Sellerie | I – Senf | J – Fische | K – Krebstiere | L – Weichtiere | M – Lupinen | N – Schwefeldioxid und Sulphit