

Aperitif

Sekt, Crémant

| | | |
|---|------------|--------|
| „Bellevue-Sekt“, Riesling, trocken | Glas 0,1 l | 4,00 € |
| Rosé Crémant D'Alsace, Reyser, Nordheim, brut | Glas 0,1 l | 7,50 € |

Wermuth, Sherry, Bitter

| | | |
|-----------------------------------|------|--------|
| Martini bianco, rosso, extra dry | 5 cl | 4,50 € |
| Sherry trocken, medium | 5 cl | 4,50 € |
| Campari ³ on the rocks | 4 cl | 4,60 € |

Aperitif-Cocktails

| | | |
|---|--------|--------|
| Campari ³ Soda | 0,2 l | 5,90 € |
| Campari ³ Orange | 0,2 l | 6,90 € |
| Hugo | 0,2 l | 6,20 € |
| Aperol Sprizz | 0,2 l | 6,50 € |
| Toni (je 1/3 Gin, Campari, roter Wermuth) | 0,6 cl | 8,50 € |

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Aperitifs!

Abendkarte

Vorspeise

| | | |
|---|--|--------------------|
| Vichyssoise Kalte Kartoffellauchsuppe <i>Cold potato cream soup</i> | | 7,50 € |
| Orientalische Meeresfrüchtesuppe mit Couscous <i>Oriental seafood soup with couscous</i> | 1 Portion 2 Portionen | 17,00 € 32,00 € |

Hauptgang

| | | |
|---|--|---------|
| Pfifferlingsrisotto Risotto mit gebratenen Pfifferlingen und Rote-Beete-Sprossen <i>Chanterelle risotto and red beet sprouts</i> | | 23,00 € |
| Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Rahmsoße <i>Napkin dumplings with chanterelles in cream</i> | | 14,50 € |
| Spaghetti "aglio e olio" <i>Spaghetti in carlic oil</i> | | 13,00 € |
| Medaillons vom Schweinefilet mit Serviettenknödel und Pfifferlingen in Rahm <i>Pork medaillons with chanterelles in cream sauce and napkin dumplings</i> | | 21,50 € |

Dessert

| | | |
|--|--|--------|
| Himbeerbuttermilchschnitten <i>Raspberry buttermilk cake</i> | | 8,00 € |
| Mango Kaltschale mit Vanilleeis im Kokosmantel <i>Cold mango soup with vanilla ice cream in coconut coat</i> | | 7,50 € |

Bellevue-Klassiker

| | | |
|--|---|------------------|
| Gulaschsuppe <i>Goulash soup</i> | <i>klein / small</i> <i>groß / big</i> | 5,10 € 7,70 € |
| Ceasar Salad <i>Romanasalatherzen mit Ceasar-Dressing, Croûtons, Parmesan und Hähnchen</i> <i>Romaine lettuce hearts with ceasar dressing, croutons, parmesan, chicken</i> | | 12,50 € |
| Bellevue Salat <i>mit Thunfisch, Käse und Schinken</i> <i>Bellevue-salat with cheese, ham and tuna</i> | | 12,50 € |
| Gemischter Blattsalat <i>mit gebratenen Garnelen</i> <i>Leaf lettuce with shrimps</i> | | 15,00 € |
| Bellevue Burger <i>180g Rinderhackfleisch-Patty auf einer würzig-scharfen Burger Soße</i> <i>dazu Käse, knuspriger Speck, Tomate, Gurke, Zwiebel und Süßkartoffelpommes</i> <i>Fine 180g beef patty with spicy burger sauce, cheese, crispy bacon, tomato, cucumber, onions served with French fries</i> | | 13,50 € |
| Wiener Kalbsschnitzel <i>mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i> <i>"Wiener Schnitzel" from veal with fried potatoes and cucumber salad</i> | | 19,90 € |
| Schweinerückenschnitzel <i>mit Pommes frites und Salat des Marktes</i> <i>Pork schnitzel with french fries and salat</i> | | 14,50 € |

Steakkarte

| | | |
|---|---|--------------------|
| Argentinisches Rumpsteak <i>Argentinian rumpsteak</i> | Ladies Cut 200 gr Gentlemen's Cut 300 gr | 28,00 € 34,00 € |
| Karee vom Iberico-Schwein <i>Square from Iberico-pork</i> | 200 gr | 28,00 € |
| Thunfischsteak <i>Tuna-steak</i> | 200 gr | 25,50 € |

Wählen Sie bitte aus folgenden Soßen und Beilagen aus:

Choose your sauce and side dishes

| | |
|-----------------------------------|---|
| Portweinjus | <i>portwin sauce</i> |
| Kräuterbutter | <i>herb butter</i> |
| Mojo rojo | <i>special spicy sauce from canary island</i> |
| Gebratene Pfifferlinge | <i>chanterelles</i> |
| Blattspinat | <i>spinach leaves</i> |
| Knoblauchtomaten | <i>garlic romatoes</i> |
| Trüffelpommes | <i>truffle french fries</i> |
| Rosmarinkartoffeln | <i>rosemary potatoes</i> |
| Röstzwiebelkartoffelstampf | <i>roasted onions in mashed potatoes</i> |