

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!

Sonntagskarte

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>