

Springmann's Haus Cocktail

„Negroni“

je 1 Teil Gin, roter Wermut und Campari

mit Orangenscheibe und Eis

6,50 €

Als bitter-süße Eröffnung Ihres Menüs oder als Begleiter durch den Abend

3

Suppen

Rote Beete Suppe mit Ziegenkäse und Fenchel-Kümmel Krokant	4,70 €
Tomatencremesuppe mit Krutoons und Basilikumpesto	3,90 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1	mit Konservierungsstoffen	4	mit Süßungsmitteln
2	mit Phosphat	5	mit Chininhaltig
3	mit Farbstoff	6	mit Koffeinhaltig

Vorspeisen - Parkhäppchen...

Genießen Sie unsere kleinen Vorspeisen - von uns Parkhäppchen genannt, die Sie nach dem Tapas Prinzip selbst zusammen stellen können.

...vegetarisch

- | | | |
|--|--------|---|
| - gebratene Zucchinischeiben mit Fetakäse und Tomatendip | 3,00 € | 1 |
| - Büffel Mozzarella mit Tomaten am Spieß | 3,00 € | |
| - Ziegenfrischkäse mit Birnenchutney | 3,00 € | |
| - gebackener mini Camembert mit Preiselbeeren | 3,00 € | |

...mit Fisch und Meeresfrüchten

- | | | |
|---|--------|--|
| - gebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße | 3,75 € | |
| - Matjesfilet mit Apfel-Gurken-Zwiebel-Soße | 3,25 € | |
| - gebratene Garnelen auf Avocado-creme | 4,50 € | |

...mit Fleisch

- | | | |
|---|--------|-----|
| - Mini Würzfleisch von der Pute mit Käse überbacken | 3,50 € | |
| - Schweinerücken rosé gebraten, mit Knoblauch, Olivenöl, Parmesan | 3,50 € | |
| - Parmaschinken mit Melone | 3,75 € | 1,2 |
| - Pastrami mit Ruccola und Aioli | 3,75 € | 1,2 |

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | 4 | mit Süßungsmitteln |
| 2 | mit Phosphat | 5 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Farbstoff | 6 | mit Koffeinhaltig |

Salate und Vegetarisches

Vegi

Risotto mit Pilzen der Saison, etwas Knoblauch, Ruccola, Parmesan und kleiner Salatteller	14,10 €	1
Ziegenkäse im Teigmantel gebacken, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	13,75 €	

Salate

Kleiner gemischter Salat von Blattsalat und Beiwerk mit unserem Hausdressing	4,10 €	1
Großer gemischter Salat von Blattsalat und Beiwerk mit unserem Hausdressing	6,60 €	1

zusätzlich zu Ihrem Salat können Sie folgende Ergänzung bestellen:

Ziegenkäse im Filoteig gebacken	7,70 €
Streifen von der Hähnchenbrust	7,60 €
Paniertes Schweineschnitzel	7,00 €
Gebratene Entenbrust	8,00 €
Gebratenes Lachsfilet	9,90 €
Rumpsteak und Kräuterbutter	11,90 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1	mit Konservierungsstoffen	4	mit Süßungsmitteln
2	mit Phosphat	5	mit Chininhaltig
3	mit Farbstoff	6	mit Koffeinhaltig

Fischgerichte

Süßwasserfisch

Gebratene Tranche vom Zander auf Blattspinat mit Risotto	15,90 €
Eglifilet (Flussbarsch) mit Mandelbutter, geschwenktem Broccoli und Salzkartoffeln	17,50 €

Salzwasserfisch

Filet von der Buttermakrele mit Pilzen der Saison und Kartoffelstampf	13,90 €
Red Snapper Filet im Knoblauchsößchen mit Rosmarinkartoffeln und Tomatenragout	16,90 €
Doradefilet auf Ratatouille mit Rissotto und Basilikumpesto	14,90 €
Lachsfilet mit nussiger Kruste an Orangensoße mit Zucchini-Paprikagemüse und Tagliatelle	17,90 €

Meeresfrüchte

Tagliatelle und Black Tiger-Garnelenspieße im Sahnesößchen mit etwa Knoblauch und Weißwein zubereitet	18,50 €
--	---------

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1 mit Konservierungsstoffen	4 mit Süßungsmitteln
2 mit Phosphat	5 mit Chininhaltig
3 mit Farbstoff	6 mit Koffeinhaltig

Fleischgerichte

Kalbfleisch

Kalbsfilet mit Pilzen der Saison Herzoginkartoffeln und Broccoli	26,50 €	
Gekochter Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüne Soße, Salzkartoffeln und kleiner Salat	14,90 €	1

Rind & Schwein

Rumpsteak vom Angusrind mit Pilzen der Saison und Kartoffelstampf oder mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln	19,50 €	1,2
Steak vom Iberico Schwein mit Knoblauchsößchen, Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln - - - gut marmoriert mit leichtem Fettrand - - -	17,30 €	
In Rotwein geschmorte Bäckchen vom iberischen Durocschwein, Speckbohnen und Semmelknödel <small>(Das Iberische Duroc-Schwein ist eine Kreuzung des Iberischen Schweins mit dem roten Jersey-Schwein aus den USA)</small>	14,30 €	1,2

Lamm und Geflügel

Lammsteaks aus der Hüfte auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto	16,60 €	
---	---------	--

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1	mit Konservierungsstoffen	4	mit Süßungsmitteln
2	mit Phosphat	5	mit Chininhaltig
3	mit Farbstoff	6	mit Koffeinhaltig

Fleischgerichte

Geflügel

Hähnchenbrust mit Käse überbacken auf Blattspinat mit Knoblauchsöbchen und Tagliatelle	15,50 €	
Marokkanische Hähnchenpfanne mit geschmorten Auberginen, salzigen Zitronen und Limettenjoghurt. Dazu gibt es Rosmarinkartoffeln	14,70 €	1
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Broccoli an Sesam Kokossoße und Herzoginkartoffeln	17,60 €	

Kindergerichte

Nudeln mit Tomatensoße	4,00 €	
Eierkuchen mit Apfelmuß	5,00 €	
Kleines Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln und Soße	7,50 €	
Kleines Schweinesteak mit Herzoginkartoffeln	7,50 €	
Bärchen Eis <i>Erdbeereis mit Gummibärchen und Schlagsahne</i>	2,50 €	3,4
Smartie-Party <i>Erdbeereis mit Smarties und Schlagsahne</i>	2,50 €	3
Schokomonster <i>Schokoeis mit Schokosoße und Schokostreusel</i>	2,50 €	1

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1	mit Konservierungsstoffen	4	mit Süßungsmitteln
2	mit Phosphat	5	mit Chininhaltig
3	mit Farbstoff	6	mit Koffeinhaltig

Dessert

Crème Brûlée - Der Dessertklassiker mit Zuckerkruste	3,00 €
Mousse au Chocolade mit Frucht und Schlagsahne	4,50 €
Lavakuchen Kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern	3,50 €
Mango-Grütze mit Vanillesoße	3,00 €
Kaiserschmarren mit Vanilleeis und Schlagsahne	5,50 €

Eis und Eisbecher

Schwedenbecher 5,90 € 3

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör
und Schlagsahne

Nussbecher 5,90 €

Macadamia- und Walnusseis
mit Nüssen und Schlagsahne

Herrenbecher 5,90 €

Schoko- und Kaffeeis mit Amaretto
und Schlagsahne

Sorbet Teller 5,90 € 3

verschiedene Sorbet Sorten nach
Angebot

Früchtebecher 6,50 € 3

3 Kugeln Fruchteis und Sorbet
mit fruchtiger Soße, Schlagsahne
und Garnitur

Premium Eis in den Geschmacksrichtungen:

- Schokolade
- Erdbeere 3
- Vanille 3
- Kaffee
- Macadamia Nuss
- Walnuss
- Kokos
- Pistazie

Sorbet:

- verschiedene Sorten, bitte fragen Sie nach

1 Kugel nach Wahl 2,00 €
mit Schlagsahne und Garnitur
jede Weitere Kugel 1,50 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Farbstoff

- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 mit Chininhaltig
- 6 mit Koffeinhaltig