


Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

## Vorspeisen

### Brotaufstrich - € 7

verschiedene Spreads

 Sauvignon Blanc



### Senfsuppe - € 7

Croutons/Zwiebel




### Harrisa-Suppe - € 8

Crème fraîche/Naan-Brot


### Carpaccio vom rind - € 14

sonnengetrocknete Tomaten/Pinienkerne  
Alte Käse-Balsamico-Vinaigrette

 Verdejo


### Hausgemachte Krokette, Pulled Pork - € 12

Krautsalat/BBQ-Sauce

 Shiraz


### Mit Knoblauch gebratene Garnelen - € 14

Sahne/Petersilie/Kartoffelbrot

 Pinot grigio rose

### Veganer salat - € 13


Pilz/Pastinake/Gartenbohne/Kichererbse/Sesam-  
Soja-Vinaigrette

 Chardonnay leyda



### Geräucherte Makrele - € 12


Apfel/rote Zwiebel/Kapern/ Knoblauch-Zitronen-  
dressing

 Verdejo

## Hauptgerichte

### Gebratenes Lendensteak - € 25

klassische Pfeffersauce

 Shiraz


### Lasagne bolognese - € 23

mit einem frischen Salat

 Barbera D'alba


### Langsam gekochte Spareribs - € 24

BBQ-Marinade/Knoblauchsauce/Pommes

 Shiraz

### Tagliatelle - € 23


Champignons/Trüffel/  
Crème fraîche/gereifter Käse

 Merlot Vno Bio



### Mercure burger - € 21

Speck/Cheddar/Pommes/Mayonnaise/Ketchup

 Ribera del Duero


### Surf and turf - € 25

lendensteak/garnelen/ würzige Rotweinsauce

 Sauvignon blanc


### Gegrilltes Lachsfilet - € 24

Antiboise-Dressing

 Chardonnay leyda

### Veganer Karotten-Kürbis-Burger - € 22

Karotten und Spitzkohl in Pickles/Chili-Mayonnaise

 Pinot grigio rose



Pommes - € 4

| Mayonnaise/ketchup - € 1

| Mischsalat- € 4

## Desserts

### Gegrillte Ananas - € 7

mit tropischem Joghurtmousse

### Trio aus Schokolade - € 8

### Kletskoppen - € 7

mit Himbeereis

### Kaffee mit hausgemachten Süßigkeiten - € 10



MERCURE  
HOTELS



Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.