

# SPEISEKARTE

TÄGLICH AB 12.00 UHR

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Saisonale Tagessuppe** 4,90 €  
dazu Baguette


## KLEINIGKEITEN

**Feines hausgemachtes Würzfleisch** <sup>2,3</sup> 5,90 €  
überbacken mit Käse, serviert mit Toastecken

**Hausgemachte Antipastiauswahl** 6,90 €  
dazu Baguette

**Bruschetta Variation** <sup>3</sup> 7,90 €  
Tomate, Paprika, Seranoschinken, Salame Spianata  
an einem Salatbouquet


**Gefüllte Champignonköpfe** <sup>3,7</sup> 8,90 €  
hausgemacht, mit Hähnchenbrust-Parmesan-Füllung und  
Hackfleisch-Tomaten-Füllung, an einem Salatbouquet

**Lauwarmer Ziegenkäse** <sup>5,7</sup>  10,40 €  
mit Rosmarin-Cumin-Honig, an mariniertem Rucola  
und glacierten Kirschtomaten, dazu Baguette

**Röstitaler** <sup>3,6</sup> 11,40 €  
belegt mit Räucherlachs und Kräutercreme  
an einem Salatbouquet

## SALATE

ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR BAGUETTE

**Kleiner bunter, mariniertes Salat** <sup>7</sup>  6,90 €  
mit Kirschtomaten, Mozzarella und Croûtons

**Salat „Kanupark“** <sup>3,7</sup> 10,90 €  
gebratene Hähnchenbruststreifen, auf mariniertem  
Blattsalat, mit Parmesanhobeln und Croûtons

**Salat Räucherlachs** <sup>6</sup> 11,50 €  
Räucherlachsrollchen auf mariniertem Blattsalat

**Salat „Rafting“** <sup>7</sup> 11,50 €  
gebratene Rinderhüft- und Mangostreifen  
auf mariniertem Blattsalat

**Salat Garnele** 11,90 €  
gebratene Black Tiger Garnelen auf mariniertem Blattsalat

WÄHLEN SIE ZU IHREM SALAT:

**Hausdressing**  
auf Orangensaft-Basis

**Mango-Passionsfruchtdressing**

# SPEISEKARTE

TÄGLICH AB 12.00 UHR

## AUS DEM WASSER

**Gebratenes Lachsfilet** <sup>11</sup> **13,90 €**  
an Weißweinsauce, Wurzelgemüse und Reis

## AUS TOPF UND PFANNE

**Spaghetti mit Karottenbolognese** <sup>3</sup> **vegetarian** **9,90 €**  
garniert mit Parmesanhobeln und frischen Kräutern

**Pikante Garnelen-Chorizo-Pfanne** <sup>3,5,6</sup> **12,50 €**  
Black-Tiger Garnelen und Chorizo, an Spaghetti,  
fruchtig-pikant gewürzt

**Cajun Chicken** <sup>7</sup> **13,90 €**  
saftig gebratene, kreolisch marinierte Hähnchenbrust,  
an fruchtiger Tomatensoße und buntem Gemüseis

**„Auenhainer Feuerfleisch“** **14,40 €**  
gebratene Streifen vom Schweinerücken,  
in einer leicht scharfen Soße, mit Paprika, Zwiebeln  
und Rosmarinkartöffelchen

**Zarte Schweinerückensteaks** **14,90 €**  
dazu buntes saisonales Pfannengemüse  
und Rosmarinkartöffelchen

**Zwei kleine Rinderhüftsteaks** **15,90 €**  
zart rosa gebraten, an buntem marinierten Salat,  
dazu geröstetes Baguette

## FÜR KLEINE KANUTEN

**Kajak** <sup>3</sup> **4,90 €**  
Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse

**Flunder** **vegetarian** **5,50 €**  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zucker und Zimt  
mit fruchtiger Garnierung

**Nautilus** <sup>3,5,7</sup> **5,90 €**  
Hähnchennuggets mit Kartoffelstampf  
und kleinem Salat

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

**Mini Pfannkuchen mit Nougatfüllung** <sup>2,5,7</sup> **5,90 €**  
mit Schokoladensoße, und Sahnehaube  
an einer fruchtigen Garnierung

BEACHTEN SIE AUCH DIE ANGEBOTE AUF UNSEREN TAFELN!