

# Auszeit

*entspannt genießen*

## Carpaccio vom Rinderfilet

kretisches Olivenöl, 14 Monate gereiftem Comté, Bärlauchpesto, Rucola & Sauerampfer

*Beef carpaccio with Cretan olive oil, 14 months matured, Comte,  
Wild garlic pesto, arugula and sorrel, bread*

14,00 €

## Frühlings-Gartensalat mit Cashewdressing und Sonnenweizen

gebratener Spargel, Erdbeeren, Zartbitterschokolade, Sprossen, Körnern

*Seasonal salad with cashew dressing and wheat fried asparagus,  
strawberries, dark chocolate, sprouts and grains*

14,90 €

## Unsere Tagessuppe

*soup of the day*

6,00 €

## Spargelcremesuppe mit unserem hausgebeiztem Lachs

*Cream of asparagus soup with our home-style salmon*

6,50 €

## Cesar Salad

Romanasalat, Ceasardressing aus Ei, Senf, Kapern, Sardellen und Olivenöl dazu  
Croutons und Parmesanspäne

*Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons and Parmesan*

12,50 €

mit gebratener Hähnchenbrust **oder** mit gebratenen Garnelen

*with fried chicken breast **or** with fried shrimp*

16,80 €

## Avocado-Mangoragout

an Blattsalaten mit Limetten-Ingwerdressing, mit gebratenen Garnelen

*Avocado and mango ragout*

*lettuce with lime-ginger dressing, with fried prawns*

16,50 €

# Auszeit

*entspannt genießen*

Pasta del mare

schwarze Linguine mit Limetten-Ricotta-Salsa

Trilogie von gebratenen Edelfischfilets, konfierte Kirschtomaten, gebratener Spargel

*Catch of the day & pasta - black linguine with lime ricotta salsa*

*Trilogy of fish filets, cherry tomatoes, roasted asparagus*

21,50 €

Natur gebratene Dorade und Sauce Choron

schwarze BBQ-Polenta, Spargel-Bärlauchragout

*Fried Dorado and sauce Choron black BBQ polenta, asparagus ragout with wild garlic*

25,90 €

Weiterstädter Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise

*Asparagus with potatoes, butter **or** Sauce Hollandaise*

18,20 €

... serviert mit unserem hausgebeiztem Lach, kurz in der Pfanne gebraten

*... served with gravad and short fried salmon*

26,70€

... serviert mit geräuchertem Landschinken und gekochtem Hinterschinken

*... served with smoked and baked ham*

25,20 €

... serviert mit Original Wiener Schnitzel

*... served with Wiener Schnitzel*

26,40 €

# Auszeit

*entspannt genießen*

Spaghetti vegetarisch mit Spargel-Bärlauchragout  
*Spaghetti with wild garlic seasoned asparagus ragout*  
11,50 €

Vital Hotel Spargeltoast  
Bresaola (luftgetrockneter Italienischer Rinderschinken) und Spargelsalat auf Toast  
Sauce Hollandaise, Parmesan, Spiegelei und kleiner Frühlingsalat  
*Vital Hotel Asparagus toast*  
*Bresaol (Italien air dried beef) and asparagus, toast, Sauce Hollandaise, Parmesan,*  
*fried egg and small salad*  
18,70 €

Sweet 'n Tasty Chicken Burger  
Natur gebratenes, mariniertes Hähnchensteak im Peperonisandwich  
Mango-Chili-Mayonnaise, Avocado-Tomatenrelish, Pommes frites  
*Sweet 'n Tasty Chicken Burger*  
*Chicken steak, peperoni-bun, mango & chili mayonnaise,*  
*avocado & tomato relish, french fries*  
15,20 €

# Auszeit

*entspannt geniessen*

Hähnchencurry mit Kokosmilch Früchte, Babylauch, Duftreis  
*Chicken curry with coconut milk Fruits, baby leek, fragrant rice*

18,50 €

Medaillons von der Schweinelende mit Bärlauchkruste  
Balsamicoße, grüner Spargel, Crema von getrockneten Tomaten, Kartoffelplätzchen

*Medallions of pork loin with wild garlic crust  
Balsamic sauce, green asparagus, crema of dried tomatoes, potato cookies*

22,70

Original Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Gurkensalat, Bratkartoffeln

*Original Wiener Schnitzel*

*Cranberries, cucumber salad, fried potatoes*

22,50 €

Rosa gegarter Kalbstafelspitz

Frankfurter grüne Soße, Wurzelgemüse, neue Kartoffeln

*Rosa cooked boiled veal*

*Frankfurt green sauce, root vegetables, new potatoes*

20,50 €

Rumpsteak vom Weiderind

Speckbohnen und Bratkartoffeln

dazu **wahlweise:** Portweinzwiebeln, Pfefferrahmsoße oder zweierlei Würzbutter

*Beef tenderloin with bacon seasoned beans and fried potatoes*

*optional: port wine onions, pepper cream sauce or two spiced butter*

26,50 €

# Auszeit

*entspannt genießen*

Vital Hotel Käseauswahl

mit Aprikosensenf und Brotkörbchen

*Assorted cheese with Apricot-mustard and bread*

9,00 €

Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer Vanilleeis und Sahne

*Fresh strawberries with green pepper Vanilla ice cream and cream*

7,50 €

Tina's Cheesecake Mangoragout und Basilikumeis

*Tina's cheesecake Mango ragout and basil ice cream*

8,50 €

Ricottaparfait mit Kürbiskernöl und Rhabarberagout

*Ricotta parfait with pumpkin seed oil and rhubarb ragout*

8,00 €

Französischer Kaffeeklatsch

3 Kugeln Vanilleeis mit warmer Valrhona-Schokolade und geeistem Sahnetupf

*three scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and iced whipped cream*

8,00 €

... oder doch eine Kugel Mövenpick-Eis?

Creme Vanilla | Maple Walnut | Creme Pistazie | Chocolate Chips | Strawberry Cream

pro Kugel 1,70 €

*... or a scoop of Mövenpick ice cream?*

*Cream Vanilla | Maple Walnut | Cream pistachio | Chocolate Chips | Strawberry Cream*

per scoop 1,70 €