

# Speisen

## Dishes

### Vorspeisen und Salate

#### Starters and salad's

|  |         |
|--|---------|
| Fitness Bowl   | 9,50 €  |
| Edamame / Radieschen / bunte Blattsalate / Paprika / Avocado / Tomate / Gurke / Sprossen / Möhre / Ei / Nüsse      |         |
| fitness bowl   |         |
| edamame / radishes / colorful salad leaves / peppers / avocado / tomato / cucumber / sprouts / carrot / egg / nuts |         |
| 8, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21  |         |
|  | 11,00 € |
| Gebeizter Lachs  |         |
| Marinierte Gurke / Avocado Creme   |         |
| stained salmon   |         |
| marinated cucumber / avocado cream   |         |
| 21, 22   |         |
| Jahreszeitlicher Salat   | 15,50 € |
| Hausdressing / knackige Rohkost / Früchte / gebratene Maispouardenbruststreifen                                    |         |
| seasonal leaf salad with „sportpark-dressing“  |         |
| raw vegetables / fruits / fried breast of corn-fed chicken   |         |
| 8, 9, 12, 22, 24, 25   |         |
| „Caesar Salad“   | 11,00 € |
| römischer Lattich / Knoblauch-Sardellendressing / knuspriger Speck / Croûtons                                      |         |
| romaine lettuce salad / garlic anchovy dressing / crispy bacon / croûtons  |         |
| 8, 9, 12, 22, 24, 25   |         |
| zusätzlich gebratene Maispouardenbrust   | 6,50 €  |
| additionally fried breast of corn-fed chicken  |         |
| Gartenfrischer Beilagensalat   | 5,20 €  |
| Tomate / Gurke / Hausdressing  |         |
| small garden salad   |         |
| leaf salad with tomato / cucumber / „sportpark-dressing“   |         |
| 8, 9, 12, 22, 24, 25   |         |

## Suppen

### Soups

Kraftbrühe vom Huhn 6,00 €  
Eierstich / Gemüse  
broth from chicken  
egg stitch / vegetables  
8, 12, 21

Tomatencrèmesuppe 7,00 €  
Mozzarella / Grissini  
tomato cream soup  
mozzarella / bread sticks  
1, 10, 12, 13, 14, 15, 16.,17, 18, 19, 20

## Vegetarische Gerichte

### Vegetarian dishes

Bandnudeln 15,50 €  
Kirschtomaten / Rucola / Oliven / geraspelter Parmesan  
tagliatelle  
cherry tomatoes / arugula salad / olives / parmesan  
1, 8,12, 13, 24, 25

Gemüse Pfannenrösti 12,50 €  
Gebratene Waldpilze / Kräuterdip  
vegetable fried potato cookie  
fried forrest mushrooms / herbal dip  
1, 8, 12, 21

## Fisch

### Fish

Gebratenes Steinbeißer Filet 19,50 €  
Senfschaum / Blattspinat / Kartoffelstampf  
fried steinbeisser filet  
mustard foam / mustard foam / spinach / potato mash  
1, 9, 12, 22

Lachsmedaillons  
Rote Bete Risotto / Apfel Wasabi Schaum 16,50 €  
Kleinere Portion 22,50 €  
Portion  
salmon medaillons  
beetroot risotto / apple wasabi foam  
smaller portion  
portion  
1, 8, 9, 12, 21, 22

Im ganzen gebratene Regenbogenforelle 16,50 €  
Knackige Blattsalate in Joghurtdressing / Butterkartoffeln  
in the whole fried rainbow trout  
crunchy lettuce in yoghurt dressing / butter potatoes  
1, 9, 12, 21, 22

## Fleischspezialitäten

### Meat specialities

Sous Vide gegarte Fasanenbrust im Wirsingmantel 19,00 €  
Balsamico Jus / Süßkartoffelstampf  
sous vide cooked pheasant breast in savoy cabbage  
balsamic jus / sweet potato mash  
12, 21

Wiener schnitzel 23,00 €  
Kalbsschnitzel / in Butter gebraten / bunter Blattsalat / Röstkartoffeln  
viennese schnitzel  
breaded veal cutlet / fried in butter / mixed leaf salad / roasted potatoes  
1, 8, 9, 12, 22, 24, 25

Gebratene Kalbsleber 19,50 €  
Portwein Jus / Apfel Zwiebel Chutney / Kartoffel Polenta Taler  
roasted calf liver  
port juice / apple onion chutney / potato polenta  
1, 8, 12, 21

Steak  
Steak

Steaks vom argentinischem Angus Rind  
Pfeffersauce / gebratene Waldpilze / Kräuterkartoffelspalten  
steaks from angus – beef  
pepper sauce / pan vegetables / herb potato wedges  
8, 12, 21, 22

|           |       |         |
|-----------|-------|---------|
| Filet     | 200 g | 32,50 € |
| Rumpsteak | 200 g | 28,00 € |
|           | 300 g | 31,50 € |

Dessert  
Dessert

Orangen Creme Brûlée  
Schokoladeneis  
orange creme brulee  
chocolate ice cream  
8, 12

Mousse au Chocolat  
Frische Beeren  
mousse au chocolat  
with berries  
1, 8, 12

*Kalte Verführung*  
*cold seduction*

Joghurt Waldfrucht Becher

Joghurt Waldfrucht Eis / Bourbon Vanille-Eis /  
Waldfrüchten / Schlagrahm / Fruchtsauce

yogurt wild berry cups

yogurt wild berry ice cream / bourbon vanilla ice cream /

wild berries / whipped cream / fruit sauce

8,12,14,15,16,17,18,19,20

5,50 €

Tiramisu Becher

Tiramisu Eis / Bourbon Vanille Eis / Schlagrahm /  
Löffelbiskuit / Amaretto

tiramisu cup / tiramisu ice cream / bourbon vanilla ice cream / whipped

cream / ladyfingers / amaretto

8,12,14,15,16,17,18,19,20

6,00 €

Kreieren Sie sich Ihren persönlichen Eisbecher

create your own sundaes

Bourbon Vanille

bourbon vanilla

Schokolade

chocolate

Erdbeere

strawberry

Tiramisu

tiramisu

Joghurt Waldfrucht

yogurt wild berry

Buttermilch Zitrone Orange

buttermilk lemon orange

Mango Sorbet

mango sorbet

8,12,14,15,16,17,18,19,20

je Kugel

each scoop

1,50 €

## Allergene in unseren Speisen

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste aufgrund Gesetzesänderungen sind wir dazu verpflichtet Allergene in unseren Speisen zu kennzeichnen.

Folgende Allergene werden durch kleine Ziffern unter den Speisen und Getränken gekennzeichnet.

- 1. **Weizen**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2. **Roggen**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3. **Gerste**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4. **Hafer**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5. **Dinkel**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 6. **Kamut**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7. **Krebstiere**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8. **Eier**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9. **Fische**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10. **Erdnüsse**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11. **Sojabohnen**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12. **Milch**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13. **Mandeln** (*Amygdalus communis* L.)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14. **Haselnüsse** (*Corylus avellana*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15. **Walnüsse**  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 16. **Kaschunüsse** (*Anacardium occidentale*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 17. **Pecannüsse** (*Carya illinosis*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 18. **Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 19. **Pistazien** (*Pistacia vera*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 20. **Macadamia- oder Queenslandnüsse**  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 21. **Sellerie**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 22. **Senf**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 23. **Sesamsamen**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 24. **Schwefeldioxid und Sulphite**
- 25. **Lupinen**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 26. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Menü La Fontana

Salat von bunten Tomaten und rote Bete  
Geflämmter Ziegenfrischkäse  
salad of colorful tomatoes and beetroot  
flamed goat cream cheese  
12, 21, 22

Mit Waldpilzen gefülltes Schweinefilet  
Thymianjus / glasierter Spitzkohl / Brandteigkartoffeln  
pork filled stuffed with wild mushrooms  
thymejus / glazed pointed cabbage / brandy potatoes  
1, 8, 12, 21

Panna Cotta vom gesalzenem Karamell  
Mango Sorbet  
panna cotta of salted caramel  
mango sorbet  
12

34,00 €

Gerne können Sie die Gerichte auch einzeln bestellen  
You may order the dishes separately