

Abendkarte

Liebe Gäste,

unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Wir bitten Sie um Geduld für die dafür nötige Zeit, wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und bedanken uns für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind Rucola, Parmesan-Späne & Kirschtomaten	14
Antipasti-Teller ⁶⁾¹³⁾ San Daniele DOP & gekochter Trüffelschinken DOP, Bresaola, hauchdünn geschnitten mit Parmesanstücken, getrockneten Tomaten & Oliven	klein 12groß 18
Avocado-Shrimps-Salat auf Blatt-Salat	12
Thunfisch Sashimi (Tataki) kurz gebratene Thunfischscheiben im Sesammantel mit Basilikum-Pesto	16
Lachs Sashimi im Ponzu Sud.....	16
Lauwarmer Octopus – Salat	14
Bruschetta ‚Fidelitas‘ mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Tomaten-Ragú	10
Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Feta & gerösteten Walnüssen an Walnuss-Dressing	10

Suppen

Minestrone unsere Gemüsesuppe mit Parmesan	8
Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen & Kürbiskernöl	8
Mediterrane Fischeuppe mit Aioli & geröstetem Knoblauch-Baguette	klein 10 normal 18
Hummercremesuppe	10

Frisch aus dem Garten

Wildkräuter Salat ⁵⁾ mit frischen Früchten der Saison & Ziegenkäse	12
Ceasar-Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan & Croutons	10
Feldsalat an Süßem -Senf -Dressing mit Speck & Croutons.....	8

Unsere frische Pasta

Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino klassisch zubereitet mit frischen Datteltomaten	klein 8 normal 10
Tagliatelle al Ragú mit Hackfleischsauce	klein 10 normal 14
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen mit getrockneten Tomaten & Zucchini.....	klein 14 normal 18
Tagliolini al Tartufo mit schwarzem Trüffel	klein 14 normal 18
Linguini Scampi mit argentinischen Rotschwanzgarnelen & Datteltomaten	klein 14 normal 18
Tagliatelle ‚tonno‘ mit frischem Thunfisch, Kapern, getr. Tomaten & Oliven.....	klein 14 normal 18

Alle Pasta-Gerichte auch glutenfrei erhältlich. Aufpreis 2€.

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker

5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) Phosphat
8) mit Milcheiweiß

9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel
12) enthält Phenylalaninquelle

13) Nitritpökelsalz
Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie in unserer Dokumentation
Bitte fragen Sie unser Team.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fleisch

Filet vom argentinischen Black Angus zartes Rinderfilet	180g 28	250g 34
Entrecôte vom argentinischen Black Angus		250g 24
Dünne Scheiben vom Rinderfilet kurz gegrillt, mit Rucola und Parmesan-Späne		180g 30
Flanksteak – fein marmorierte Tranchen vom argentinischen Black Angus Rind.....		20
Scaloppine Aglio, Olio & Peperoncino zarte Kalbsscheiben mit Datteltomaten & geriebenem Parmesan.....		24
Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb mit Preiselbeeren		20

Fisch

Heimische Forelle an mediterranen Kräutern vom Forellenhof, Baden-Baden		22
Thunfischfilet ‚Sashimi Qualität‘ mit hausgemachtem Basilikum Pesto		200g 30
Gebratene Octopusarme auf mediterranem Gemüse		26
Filet vom Kabeljau auf Blattspinat		25
Lachsfilet im Sesammantel auf asiatischem Gemüse		22

Unsere Hauptgänge sind inklusiv einer Beilage. Bitte wählen Sie diese unten aus, wenn der Hauptgang noch keine Beilage beinhaltet

Beilagen extra

• Rosmarinkartoffeln	2,50	• kleiner gemischter Blattsalat	3	• Caponata-Gemüse	4,50
• Kartoffelgratin	3	• gegrilltes mediterranes Gemüse	4,50	• Artischocken-Gemüse	4,50
• Petersilienkartoffeln	2,50	• frischer Blattspinat	4,50	mit Oliven und Kapern	
• Tagliatelle in Butter	2				
.....					
• Saucen & Dips extra					
– Pikante Barbecue Sauce	2	– Sauce Bernaise	3,50	– Portwein-Jus	3,50
– Aioli	2	– Kräuterbutter	2		

Vegan

Pikanter Bulgur-Salat mit frischer Minze & Kirschtomaten.....		10
Caponata mit Quinoa⁶⁾ Paprika-Auberginengemüse mit Pinienkernen & Oliven		16
Gemüsevariation große Platte von verschiedenen Gemüsen der Saison		12

Unsere hausgemachten Nachspeisen

Crème Brûlée klassisch zubereitet		8
Lavatörtchen mit flüssigem Schokoladenkern		8
fidelitas-Tiramisu⁹⁾ auf klassische Art zubereitet		8
Mousse au Chocolat		6
fidelitas-3erlei⁹⁾ 3 Mini-Desserts		12
Affogato Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		6
Hausgemachtes Basilikumsorbet		8

Tageskarte

Suppen – Vesper / Soups – Snacks

Minestrone mit frischem Parmesan – Vegetables soup with parmesan cheese	8
Hausgemachte Gulaschsuppe vom Rind - homemade goulash soup with beef	10
Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen – Pumpkinsoup with caramelized pumpkin seeds	8
Wurstsalat mit Essiggurken & roten Zwiebeln - Salad of Sausages with Vinigar cubumbers & red onions	8
2 original Münchner Weißwürste mit Brez'n – 2 bavarian white sausages with Breze.....	6

Salate / Salad

Caesar – Salad mit Kirschtomaten & Parmesan – with cherry tomatoes & parmesan cheese.....	10
Feldsalat mit Speck & Kracherle – Field salad with bacon & crôuton.....	8
Kleiner Beilagensalat -small salad	3

Pasta & Veganes / Pasta & Vegan

Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino mit frischen Kirschtomaten – with cherry tomatoes.....	10
Tagliatelle al Ragù mit Hackfleischsauce -Pasta with meet-sauce.....	14
Hausgemachte Lasagne – Homemade Lasagne	12
Caponata mit Quinoa – Paprika-, Auberginengemüse mit Pinienkernen & Oliven (vegan)	16

Quinoa with peperbell, eggplants, pine nuts & olives

Alle Pasta-Gerichte auch glutenfrei erhältlich. Aufpreis 2€.

You can get all pastas even glutenfree. Extra 2 €

Fleisch / Beef

Schweineschnitzel ‚Wiener Art‘ – Schnitzel of pork ‚vienna style‘	12
Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb mit Preiselbeeren – Wiener Schnitzel from veal	20
Gordon bleu – gefülltes Schweineschnitzel mit Käse & Schinken – stuffed Schnitzel of pork with cheese & ham	14
Entrecôte – vom argentinischen Black Angus – Entrecôte from Black Angus	24

Unsere Hauptgänge sind inklusiv einer Beilage & Sauce.. Bitte wählen Sie diese unten aus den Beilagen. Our main dishes includes one side dish & sauce.. Please choose one.

Beilagen / Side dishes

<ul style="list-style-type: none"> - Pommes Frites – french fries - gegrilltes Gemüse – grilled vegetables 	<ul style="list-style-type: none"> - hausgemachte Spätzle – homemade Spätzle - kl. Blattsalat – small salad
..... jede weitere Beilage zuzüglich 3	
- Extra Saucen / Sauce	
feine Bratensauce.....	1
Frische Rahm-Champignon-Sauce – mushroom-sauce.....	2

Flammkuchen

‚Traditional‘ mit Speck & Zwiebeln -with bacon & onions	10
‚Gratinée‘ mit Speck, Zwiebeln & geriebenem Käse - with bacon, onions & Emmentaler cheese.....	12
‚Münster‘ mit Speck, Zwiebeln & geriebenem Münsterländerkäse - with bacon, onions & Münster cheese	12
‚3erlei Käse‘ mit 3 verschiedenen Käsesorten (vegetarisch) - With 3 different cheese (vegetarian).....	12
‚Apfel‘ mit Apfel, Zimt & Zucker - with apple, cinnamon & sugar.....	12

Für unsere Kleinen / For our Kids

Kinderschnitzel mit Pommes & Ketchup – schmall Schnitzel with french fries & Ketchup.....	8
Cordon Bleu vom Hähnchen mit Pommes - chicken cordon bleu with french fries.....	9
Spätzle mit Sauce – Spätzle with sauce.....	4
Spaghetti mit Hackfleischsauce – Pasta with meet – sauce.....	6
Kinder Pommes Frites - French Fries	4
Räuberteller – Thiefs Plate (steal the food from your parents).....	0

Etwas Süßes zum Schluss / Something sweet to finish with

Crème Brûlée klassisch zubereitet.....	8
fidelitas-Tiramisu ⁹⁾ auf klassische Art zubereitet	8
Mousse au Chocolat	6
Kaiserschmarrn mit 1 Kugel Vanilleeis – Cut-up and sugared pancake with 1 scoop of icecream	7
Affogato Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis – double Espresso with 1 scoop Vanilla icecream	6
Hausgemachte Blechkuchen – Homemade cakes	3,50 / 4,50
Apfelstrudel – Apple strudel	4,50

1 mit Farbstoff
6 geschwärzt
11 mit Süßungsmittel

2 mit Konservierungsstoffen
7 Phosphat
12 enthält Phenylalaninquelle

3 mit Antioxidanzmittel
8 mit Milcheiweiß
13 Nitritpökelsalz

4 mit Geschmacksverstärker
9 koffeinhaltig

5 geschwefelt
10 chininhaltig

Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie in unserer Dokumentation. Bitte fragen Sie unser Team.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer