

Vorspeisen...

Babytomatensüppchen

mit Kressesahne (veg.)

5,50 €

Baby tomato soup

with watercress cream (veg.)

Gebackener Schafskäse

mit karamellisierten

Rotweinzwiebeln (veg.)

7,90 €

Baked sheep's milk cheese

with caramelised onions in red wine (veg.)

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Wildkräutersalat, Basilikumpesto

und Parmesan-Chip

12,50 €

Carpaccio made of fillet of beef

with salad from wild herbs, basil pesto

and parmesan crisp

Salate...

Sommerlicher Salat

in Kräuter-Dressing und gerösteten

Mandeln (veg.)

8,90 €

...mit Hähnchenstreifen 12,50 €

...mit Lachsstreifen 14,00 €

...mit Steakstreifen 15,50 €

Summer Salad

herb dressing and roasted almonds

...with chicken

...with salmon

...with steak

Klassiker neu inspiriert...

Ribs in Barbecue Marinade

an Homemade Sauce mit Spitzkohlsalat

Zitronengras-Pommes

16,50 €

Ribs with Barbecue marinade

with pointed cabbage salad and

lemon grass fries

Lachsfilet vom Grill

mit Babyspinat und gerösteten Mandeln,

Orangen-Currybutter

und Risolékartoffeln

18,00 €

Grilled salmon steak

with baby spinach, roasted almonds, orange curry
butter and risolée potatoes

Kartoffelrösti

mit Dill-Senfsauce

und Räucherlachsrose

8,90 €

Fried potato

with dill-mustard sauce and

smoked salmon

Gebratene Garnelen

auf gerösteter Stulle, geschmortem Chicorée

und Wildkräutersalat

13,50 €

Roast prawns

with roasted bread, braised chicory, salad from wild

herbs

La Vision's Kalbsschnitzel

mit herzhaftem Kartoffelstampf

Kasseler Grünen Sauce und Spitzkohlsalat

19,00 €

La Vision's veal cutlet

with mashed potatoes, „green sauce“ from Kassel and

pointed cabbage salad

Burger Spezial

180 Gramm Patty mit „Homemade Sauce“

eingelegten Essiggurken im Brioche Brot und

Zitronengras-Pommes

13,50 €

Burger Special

180 g burger patty with homemade sauce and pickles
in a brioche bread served with lemon grass fries

Pasta...

La Vision Ravioli

mit Spinat und Ricotta-Füllung
und gerösteten Mandeln

(veg.) 10,50 €

DenkMAHL ravioli

filled with spinach and ricotta and roasted almonds

Tagliatelle mit gebratenen

Hähnchenbruststreifen, Wurzelgemüse in
Babytomatensauce

11,00 €

Tagliatelle with roasted chicken's breast stripes, root
vegetables in baby tomato sauce

Fleisch...

Hähnchenbrustfilet

an Orangen-Currybutter
auf Tomaten-Babyspinat und
Rosmarinkartoffeln

14,50 €

Chicken breast fillet

With orange-curry butter, tomato baby spinach

Steak (250g)

unter der Kräuterkruste an
Estragon-Meerrettichsauce,
Zitronengras-Pommes
und Buttermaiskolben

22,50 €

Steak (250 g)

in herb crust, with tarragon-horseradish sauce
lemon grass fries and buttered corn cob

Hausgemachte Bandnudeln

mit gebratenen Garnelen,
grüner Zucchini in Babytomatensauce

13,50 €

Homemade tagliatelle

with roasted prawns, green zucchini
and baby tomato sauce

Schweinefilet in Thymian gebraten

mit Apfel-Zwiebel-Stampf mit Portweinjus
und Wildkräutersalat

17,50 €

Pork fillet roasted in thyme

with apple-onion mash with port wine sauce
and salad from wild herbs

Schnitzel vom Schweinelachs

mit Kasseler Grünen Sauce an
Risoléekartoffeln und Gurkensalat in
Bauernschmand

13,50 €

Cutlet made from pork tenderloin

with „green sauce“ from Kassel, risolée potatoes and
cucumber salad in sour cream dressing

Dessert...

Flambierte Crème Brûlée

mit karamellisiertem Butterapfel

5,90 €

Crème brûlée flambé

with caramelised, buttered apple

.....La Vision Spezial.....

Himbeer-Parfait mit
lauwarmen Schokoladenkuchen
an Mangopüree und marinierten Erdbeeren

7,50 €

DenkMAHL special

Raspberry parfait with tepid chocolate cake, mango
purée and marinated strawberries

.....