

## Suppen / soaps

### Karotten-Orangen-Ingwer Suppe (vegan)

mit Schaum von der Petersilienwurzel

---

carrot-orange-ginger soup  
with foam from the parsley root

**7,20 EURO**

\*1

### Speisekarte ALLEGRO

Zusätzlich servieren wir Ihnen jeden  
Monat Spezialitäten der Saison

---

In addition we serve every month  
seasonal specialties

### Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecrouton

---

french onion soup with cheese crouton

**7,20 EURO**

\*2

### Unsere Öffnungszeiten

Mo.- Sa. 12:00 - 22:00 Uhr  
So. 12:00 - 17:00 Uhr  
Feiertags 12:00 - 22:00 Uhr

---

## Kleinigkeiten / small dishes

### Hausgebeizte Lachsrose

mit Salatgarnitur, Toast, Butter und  
Sahnemeerrettich

---

smoked salmon with salad garnish, toast,  
butter, horseradish and cream sauce

**15,70 EURO**

\*3



### Currywurst in pikanter Currysauce

Bratwurstscheiben in haus eigener pikanter  
Currysauce mit Pommes frites

---

fried sausage with piquant curry sauce and fries

**8,50 EURO**

\*4

### Camembert gebacken

mit Preiselbeeren, Pfirsich, frittierte  
Petersilie, Toast und Butter

---

baked camembert with cranberry, peach, fried  
parsley, toast and butter

**11,50 EURO**

\*5

## Classics / classics

### Schweizer Wurstsalat

Streifen von Lyoner Wurst und Käse mit Essiggurke, Zwiebeln, Butter und Brot

---

swiss sausage salad  
slices from lyoner sausage and cheese, gherkin, onions, butter and bread

**13,20 EURO**

\*6

### HAUSMANNSKOST WIE BEI MUTTERN

### Bayrischer Wurstsalat

Streifen von Lyoner Wurst, Essiggurke und Zwiebeln, Butter und Brot

---

bavarian sausage salad, slices of sausage, gherkin, onions, butter and bread

**12,20 EURO**

\*7

### Kalbsleber „Berliner Art“

Gebratene Apfelringe mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree

---

calves' liver Berlin style with apple rings, fried onions and mashed potatoes

**20,60 EURO**

\*8



### Carpaccio vom Rind

mit Ruccola, Pinienkerne, Parmesan und Balsamico

---

beef-carpaccio with rocket salad, pine-nuts, parmesan-cheese and balsamico

**17,80 EURO**

\*9

### Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes

mit frischen Früchten, Mandeln und Basmatireis

---

chicken curry with fresh fruits, almonds and rice

**18,50 EURO**

\*10

### Allgäuer Käseschnitzel

Schweineschnitzel in Käsepanade,  
Rahmsauce, Pommes frites und  
Salatgarnitur

---

allgäu cheese escalope  
with cheese breaded, pork escalope, cream sauce, pommes frites and  
salad garnish

**18,80 EURO**

\*11



### Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“

mit Rahmchampignons,  
handgeriebener Kartoffelrösti  
und Salat

---

sliced pork filet „Zurich style“ with mushrooms in cream, hand grated  
potatoes and salad

**18,80 EURO**

\*12

### WEINEMPFEHLUNG

#### Weißwein

Pfalz, Grauer Burgunder  
Vier Jahreszeiten,  
trocken  
0,2l 6,00 EURO

#### Rotwein

Italien, Negroamaro,  
halbtrocken  
0,2l 6,00 EURO

### Recklinghäuser Krüstchen

Schweineschnitzel paniert mit Toast, Spiegelei  
und Salatgarnitur

---

breaded pork escalope with toast, fried egg and salad garnish

**16,50 EURO**

\*13

### Gerichte für 2 / dishes for 2

#### Familienplatte

Medaillons vom Rind/ Schwein/  
Hähnchen dazu gebratene Waldpilze/  
knusprige Speckscheiben/ Rahmsauce/  
Gemüse der Saison / Butterspätzle/  
Pommes frites

---

family platter  
medallions of beef with pork, chicken,  
fresh mushrooms, cream sauce, fried bacon/  
broccoli, swabian noodles, croquettes and  
french fries

**25,50 EURO pro Person**

\*14

# Steaks

## Rinderfilet\*

<b>LADYS CUT</b>	<b>150G</b>	21,50 EURO
<b>MENS CUT</b>	<b>250G</b>	26,50 EURO

beef fillet

\*15



## Argentinisches Rumpsteak (250G)\*

saddle of beef from Argentina

**23,50 EURO**

\*16

## Schweinemedallions (3x70G)\*

medallions from pork fillet

**16,50 EURO**

\*17

## Steak vom norwegischem Lachs gebraten (200G)\*

roasted Norwegian salmon steak

**17,50 EURO**

\*18

## Hähnchenbrustfilet (220G)\*

fillet from chicken breast

**17,50 EURO**

\*19

\* Alle Steaks werden mit Kräuterbutter serviert / all steaks are served with herb butter

je 4,50 EURO

### WÄHLEN SIE:

- Pommes frites
- Bratkartoffeln
- Spätzle
- Folienkartoffel

at your choice:

- french fries
- fried potatoes
- Swabian noodles
- baked potatoe

je 4,50 EURO

### WÄHLEN SIE:

- Beilagensalat
- Gemüsebouquet
- mediterranes Gemüse

at your choice:

- side salad
- vegetable bouquet
- vegetable mediterranes

je 3,50 EURO

### WÄHLEN SIE:

- Pfeffersauce
- Waldpilzsauce
- Balsamicosauce
- Safransauce

at your choice:

- pepper sauce
- mashroom sauce
- saffron sauce
- balsamicosauce

## Burger & Toast

### BURGER

Beefsteak/ Bacon/ Zwiebeln/ Gurke/ Tomate/ Salat/ Relish/ Sesambrötchen/Pommes frites

beef steak/ bacon/ onions/ cucumber/ tomato/green salad/ relish/ sesame roll/ French fries

**Classic Burger 16,20 EURO**

**Cheeseburger 17,20 EURO**

\*20



### TOAST HAWAII

Toast mit Kochschinken, Ananas und mit Käse überbacken

toast with ham, pineapple and baked with cheese

**8,50 EURO**

\*21

## Salate / salads

### CAESAR'S SALAT

Romanasalat mit Caesardressing, Croutons, Parmesan, Hähnchenbruststreifen mit Honig und Sesam

caesar's salad/ romaine lettuce/ croutons/ parmesancheese/ sliced chicken breast with honey and sesame

**14,50 EURO**

\*22



### SALAT ALLEGRO

Gemischte Blattsalate/ Tomate/ Gurke/ Paprika/ Medaillons von Rind/Schwein/ Hähnchen

salad „Allegro“/ different lettuces/ tomato/ cucumber/ pepper/medallions from beef/ pork/ chicken

**16,50 EURO**

\*23

### SALAT PROVENCE

warmer Ziegenkäse ummantelt mit krossem Schinken/ grüner Salat/ Honig/ geröstete Pinienkerne

salad provence/warm goat's milk cheese wrapped with bacon/ greenlettuce/ honey/ roasted pine nuts

**15,60 EURO**

\*24

## Vegan und Vegetarisch / vegan and vegetarian

### **Cannelloni mit Tofu** (vegetarisch) mit Gemüse und einem Tomatensugo

---

cannelloni with tofu, vegetables and a tomato sugo

**16,80 EURO**

\*25

### **Orecchiette mit Waldpilzen** (vegan) mit geschmorten Zwiebeln, Kräutern und kleinem Salat

---

wild mushrooms with orecchiette, stewed onions, herbs and salad

**15,80 EURO**

\*26

### **Gemüse-Thai-Curry-Pfanne** (vegan) mit Kokosmilch und Basmatireis

---

vegetable-thai-curry-pan, coconut milk, basmati rice

**16,80 EURO**

\*27

## Dessert / dessert

### **Mango Tiramisu**

**9,50 EURO**

\*28

### **Pfirsich-Aprikosen-Grütze mit Johannisbeeren und Honigparfait**

**9,50 EURO**

\*29

---

... oder wählen Sie leckeres Mövenpick-Eis aus unserer Eiskarte

.... or choose tasty mövenpick ice-cream from our ice-cream-card

\*Allergene Liste 1- 29 jederzeit einsehbar. Sprechen Sie uns gerne an.