



ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Haus-Dressing	8,50 €
Bruschetta mit Serrano Schinken oder Lachs, Tomate, Pesto und Parmesan	9,90 €
Kleiner Cäsar Salat mit Rinderfilet-Streifen	13,90 €
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern	13,90 €
Gebackenes Kalbsbries auf Karotten Püree, sautierten Pilzen und Portweinjus	14,90 €
Thunfischtatar mit Avocado-Chili Creme an Kräutersalat mit Crostini	15,90 €

Suppen

Suppe des Tages	6,90 €
Kürbiscreme mit steirischem Bergöl und gerösteten Kernen	8,50 €
Hamburger Kräutersüppchen mit gegrilltem Scampi	8,90 €
Frische Bouillabaisse mit Baguette und Safran-Dip klein/groß	9,90 / 16,90 €

Aus Fluss und Meer

Doraden Filet auf Ratatouille Gemüse mit Basmati-Reis	23,90 €
Elbzanderfilet auf Spargel – Risotto mit geschmorten Tomaten	23,90 €
Scampi mit gegrilltem Anti-Pasti Gemüse, Safran-Rouille und Knoblauchbaguette	24,90 €
Seeteufel-Medaillon im Speckmantel auf Kürbis Risotto und Tomatenrelish	27,90 €
Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei	Tagespreis

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Trüffel-Sahnesauce, Herbstpilzen und Tagliatelle	23,90 €
Kalbsrückensteak mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln an Thymian-Jus	24,90 €
Rinderfilet auf gebratenem grünen Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	34,90 €
- als „Surf & Turf“ mit Scampi	38,90 €

Vegetarisch

Gefüllte Ravioli mit Ricotta, Rucola, geschmorten Kirschtomaten und Küchenkräutern	17,90 €
Sautierte Gnocchi mit Thymianbutter, grünem Spargel, Zucchini und Schnittlauch	18,90 €

Dessert

Tiramisu im Glas	7,90 €
Frische Beerenfrüchte mit Mascarpone	8,90 €
Buttermilchmousse mit Schokoladen-Crumble und Amaretto-Kirschragout	8,90 €

Wir kochen für Sie ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen!

Stand: 04.09.2017