



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 €
Ziegenkäse im Speckmantel auf Röstbrot-Wildkräutersalat	12,90 €
Tilapia-Filet mit Walnuss und Gorgonzola überbacken, winterlicher Salat und Birnenkompott	14,90 €

Suppen

Suppe des Tages	6,90 €
Steckrüben-Ingwercreme mit frischem Koriander	8,50 €
Rote Bete Suppe mit Lachs	8,50 €
Frische Bouillabaisse mit Baguette und Safran-Dip	10,90 / 18,90 €

Aus Fluss und Meer

Winterdorsch gebraten mit Vermentino-Reduktion, Rahmkraut und Stampfkartoffeln	23,90 €
Rotbarbenfilet mit Walnuss-Spinat und Rote Bete Risotto	23,90 €
Elbzanderfilet auf Süßkartoffel-Apfelpüree und Rosenkohl	24,90 €
Scampi mit gegrilltem Anti-Pasti Gemüse, Safran-Rouille und Knoblauchbaguette	25,90 €
Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei	Tagespreis

Fleisch

Havelländer Apfelschweinefilet mit Vanille-Jus, Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	22,90 €
Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle, Mandel-Brokkoli und Pilzen	23,90 €
Kalbrückensteak 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

Tagliatelle mit Trüffel-Sahnesauce und Blattspinat	18,90 €
Sautierte Gnocchi mit Thymianbutter, grünem Spargel, Zucchini und Schnittlauch	18,90 €

Dessert

Tiramisu im Glas	7,90 €
Heiße Himbeeren mit Vanille Eis	8,90 €
Weißes Zimt-Crisp Mousse mit Schoko-Crumble und eingelegten Früchten	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: 01.01.2018