



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 Riesengarnelen	14,90 €
Jacobsmuschel-Terrine auf Rote Bete Carpaccio mit Kräutersalat und Brotchips	13,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Avocado-Koriandervinaigrette und Rauke	15,90 €

Suppen

Suppe des Tages	7,60 €
Getrüffelte Schwarzwurzel-Creme mit Paprika-Öl	8,50 €
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac	12,90 €

Aus Fluss und Meer

Elbzanerfilet auf grünem Spargel, Safransauce und Dill-Kartoffeln	24,90 €
Gebratener Winterdorsch mit Rote Bete Risotto, Spitzkohl und Riesling-Sauce	24,90 €
Gegrilltes Filet vom Petersfisch auf Speck-Rosenkohl, Steckrüben-Püree und Thymian Schaum	25,90 €
Scampi mit Kräuter-Risotto, Paprika und Knoblauchbaguette	27,90 €
Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei	Tagespreis

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Haselnuss-Spätzle, Rosenkohl und Pilzen	23,90 €
Frischlingsrücken mit Kräutercrumble, gerösteten Grünkohlblättern und karamellisierte Kartoffeln	24,90 €
Im Ofen geschmorte Lamm-Keule mit Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln	24,90 €
Rinderfilet klassisch - mit Sc. Bearnaise, Speckbohnen, Grill-Tomate und Röstkartoffeln	34,90 €
- als „Surf & Turf“ mit Kräuterbutter, Scampi und Grill-Tomate, Kartoffelwürfel	38,90 €

Vegetarisch

Tagliatelle mit Trüffel-Sahnesauce und Blattspinat	18,90 €
Tomaten-Gnocchis mit Gorgonzola-Sauce, kandierten Walnüssen und gebackenem Rucola	18,90 €

Dessert

Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis	8,90 €
Crème Brûlée mit kandierten Apfelspalten	9,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Chutney und Vanillesauce	9,90 €

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: 01.01.2019