



## 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 €
Ceviche auf Zitronen-Rosmarin Sorbet und Koriander Espuma	14,90 €
Merguez - Lambratwurst - mit Hariza, CousCous und Wildkräutersalat	14,90/19,90 €

### Suppen

Suppe des Tages	7,60 €
Geeiste Gurken-Minz Suppe mit Flusskrebsschwänzen und Gartenkresse	8,50 €
Frische Bouillabaisse mit Baguette und Safran-Dip klein/groß	11,90 / 18,90 €

### Aus Fluss und Meer

Doradenfilet auf Mangold-Kichererbsengemüse, lila Kartoffelpüree und Safransauce	23,90 €
Elbzanderfilet auf Pfifferlings-Risotto mit grünem Spargel und konfierten Tomaten	24,90 €
Bio-Lachs mit Kokos-Curry mariniert, Kaiserschoten und Süßkartoffel	25,90 €
Scampi mit Kräuter-Risotto, Paprika und Knoblauchbaguette	27,90 €
Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei	Tagespreis

### Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Basmati-Reis, Mandel-Romanesco und Pilzen	23,90 €
Filet vom Apfelschwein im Salbei-Speckmantel an Artischockengemüse, gegrillter Polenta und Thymianjus	24,90 €
Kalbsrückensteak mit jungen Bohnen, Pont Neuf Kartoffeln und Sc. Bearnaise	26,90 €
Rinderfilet mit Pfifferlingen, Grill-Tomate und Kartoffelwürfeln	34,90 €
- als „Surf & Turf“ mit Scampi und Grill-Tomate, Kartoffelwürfel	38,90 €

### Vegetarisch

Tagliatelle mit Trüffel-Sahnesauce und Blattspinat	18,90 €
Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse auf Polenta und Rucola	18,90 €

### Dessert

Himbeer-Tiramisu im Glas	7,90 €
Crème Brûlée	8,90 €
Erdbeer Mascarpone Crumble	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: 16.06.2018