



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 €
Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio u. Wildkräutersalat	13,90 €
Spargel-Erdbeer-Avocado Ragout mit Garnelen und Röstbrot	14,90 €

Suppen

Suppe des Tages	7,50 €
Bärlauch-Creme mit Trüffelschaum	8,50 €
Rote Bete Suppe mit Lachs	8,50 €
Frische Bouillabaisse mit Baguette und Safran-Dip	klein/groß
	10,90 / 18,90 €

Aus Fluss und Meer

Winterdorsch gebraten mit Vermentino-Reduktion, Traubenkraut und Stampfkartoffeln	23,90 €
Heilbutt-Filet mit Paprika und Feta gratiniert, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	25,90 €
Elbzanderfilet auf Safran-Risotto mit grünem Spargel	24,90 €
Scampi mit gegrilltem Anti-Pasti Gemüse, Safran-Rouille und Knoblauchbaguette	25,90 €
Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei	Tagespreis

Fleisch

Mit Spinat gefüllte Perlhuhnbrust auf Kräuter-Schmand Püree und Tomatenrelish	22,90 €
Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle, Mandel-Brokkoli und Pilzen	23,90 €
Kalbsrückensteak mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln an Thymian-Jus	24,90 €
Rinderfilet auf gebratenem grünem 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 €
Zitronengras Panna Cotta mit Kaki Chutney	8,90 €
Lauwarmer Schoko-Kuchen mit Pistazien-Eis	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: 02.03.2018