



ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Haus-Dressing	8,90 €
Bruschetta mit Serrano Schinken oder Lachs, Tomate, Pesto und Parmesan	10,90 €
Gebackene Praline von der Kalbshaxe mit Wildkräutern und Gremolata	13,90 €
Jakobsmuschel-Terrine auf Rote Bete Carpaccio mit Kräutersalat und Brotchips	14,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Avocado-Koriandervinaigrette und Rauke	15,90 €

Suppen

Suppe des Tages	7,90 €
Bärlauch-Creme mit Trüffelschaum	8,90 €
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac	12,90 €

Aus Fluss und Meer

Elbzanderfilet mit Senfsauce, Blattspinat und Röst-Kartoffeln	23,90 €
Gebratener Winterdorsch mit Rote Bete Risotto, Spitzkohl und Riesling-Sauce	24,90 €
Saibling mit Duett von Linsen und Lauch á la Creme	27,90 €
Scampi und Lachs in Safransauce mit Zuckerschoten und schwarzen Nudeln	29,90 €
Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei	Tagespreis

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Haselnuss-Spätzle, Romanesco und Pilzen	23,90 €
Frischlingsrücken mit Kräutercrumble, gerösteten Wirsingblättern und karamellierte Kartoffeln	24,90 €
Gegrilltes Lammkaree mit Rosmarin-Jus, geschmortem Chinakohl, Röstschalotten und Stampf-Kartoffeln	25,90 €
Rinderfilet klassisch - mit Sc. Bearnaise, Speckbohnen, Grill-Tomate und Röstkartoffeln	34,90 €
- als „Surf & Turf“ mit Kräuterbutter, 2 Scampi und Grill-Tomate, Kartoffelwürfel	38,90 €

Vegetarisch

Tagliatelle mit Trüffel-Sahnesauce und Blattspinat	19,90 €
Risotto mit frischen Kräutern, grünem Spargel, Pinienkernen und Kirschtomaten	19,90 €

Dessert

Tiramisu im Glas	8,90 €
Avocado Creme Brûlée mit Granatapfel-Orangensalat	10,90 €
Mille Feuille von Mascarpone und Himbeeren	10,90 €

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