



## 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	7,60 €
Sauerampfer-Creme mit Lachsstreifen mit Paprika-Öl	8,50 €
Frische Bouillabaisse mit Baguette und Safran-Dip klein/groß	11,90 / 18,90 €

### Aus Fluss und Meer

Saiblingsfilet auf Zitronen-Spitzkohlrasm, Erbsen-Kartoffel-Mousseline und Estragonsauce	23,90 €
Elbzanderfilet auf Safran-Risotto mit grünem Spargel	24,90 €
Gegrillter Bio-Lachs mit 250g Spargel, neuen Kartoffeln und Sc. Hollandaise	25,90 €
Scampi mit gegrilltem Anti-Pasti Gemüse, Safran-Rouille und Knoblauchbaguette	26,90 €
Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei	Tagespreis

### Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle, Mandel-Brokkoli und Pilzen	23,90 €
Rosa gebratener Lammrücken an Rotwein-Schalotten, Baby Möhren, Macaire Kartoffel und Thymian Jus	24,90 €
Kalbsrückensteak mit 250g Spargel, neuen Kartoffeln und Sc. Hollandaise	26,90 €
Rinderfilet mit 250g Spargel, neuen Kartoffeln und Sc. Hollandaise	34,90 €
- als „Surf & Turf“ mit Scampi	38,90 €

### Vegetarisch

Tagliatelle mit Trüffel-Sahnesauce und Blattspinat	18,90 €
Spargelragout mit getrockneten Aprikosen und Kirschtomaten	19,90 €

### Dessert

Tiramisu im Glas	7,90 €
Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtes Vanille Eis	8,90 €
Vanillecreme mit Rhabarber-Himbeer Chutney	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: 27.04.2018