



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 frischen Waldpilzen	13,90 €
Tatar vom Rinderfilet an Meerrettichcreme, gebackene Kapern, Wildkräutersalat	14,90 €
Riesengarnele auf Ringelbete Carpaccio mit geröstetem Blumenkohl	14,90 €

Suppen

Suppe des Tages	7,60 €
Kürbis-Ingwer Creme mit Kernöl und Croutons	8,50 €
Frische Bouillabaisse mit Baguette und Safran-Dip	klein/groß
	11,90 / 18,90 €

Aus Fluss und Meer

Fluss-Waller in der Kräuterkruste auf Champagnerkraut und Rübenpüree	24,90 €
Elbzanderfilet auf Kürbis-Risotto, gegrilltem grünen Spargel und Limonen Butter	25,90 €
Bio-Lachs mit Kokos-Curry mariniert, Mangold-Kichererbsen Gemüse 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 €
Sanft geschmorte Rehkeule mit Urkarotten, Maronen, Quitten und Serviettenknödel	26,90 €
Rinderfilet mit Waldpilzen, 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 €
Kürbis-Risotto mit grünem Spargel und geschmolzenen Kirschtomaten	18,90 €

Dessert

Himbeer-Tiramisu im Glas	7,90 €
Crème Brûlée mit Zwetschgenröster und Orangen Eis	8,90 €
Geeistes Pralinentörtchen mit Mandelkrokant, Holundergelee und Birnenragout	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: 01.09.2018