

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Spargelcrèmesuppe mit Shrimps

Cream soup of asparagus with shrimps
7,00

Gemischter Salat

Fancy salad
klein/small 3,50 groß/large 6,00

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenfrischkäse

Rocket salad with marinated goat cheese
10,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade

Carpaccio of beef with marinade of olives
11,00

Sauerfleisch von der Barbarieente mit Bärlauch-Crème Fraîche

Yellied meet of duck with wild garlic cream
12,00

Salat von Avocado, Büffelmozzarella und Kirschtomaten

Salad of avocados, buffalo mozzarella and cherry tomatoes
13,00

Thunfischcarpaccio mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad
13,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish
14,00

Hauptgerichte • Main courses

Strozzapretti mit geräucherter Forelle in Champignon-Lauchsauce

Noodles with smoked trout and mushroom-leek-sauce
10,00

Hamburger Pannfisch vom Kabeljau

Fillet of codfish with mustard sauce and fried potatoes
18,00

Zanderfilet „Grenobler Art“

Fillet of pike perch with butter, garlic, capers and tomatoes
19,00

Geschmorte Kaninchenkeule mit Spitzkohl und Kartoffelpüree

Braised leg of rabbit with cabbage and mashed potatoes
18,00

Maishähnchenbrust mit Trüffelravioli und Spargel

Breast of corn chicken with truffle ravioli and asparagus
19,00

Nachspeisen • Dessert

Crème Brûlée mit gebrannten Mandeleis

Crème Brûlée with almond ice cream
7,00

Tagesdessert

Dessert of the day
7,00

Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls auf allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen an.