

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Crèmesuppe von Eismeergarnelen mit Pernod und Safran
Cream soup of shrimps with pernod and saffron
7,00

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

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenfrischkäse
Rocket salad with marinated goat cheese
11,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade
Carpaccio of beef with marinade of olives
12,00

Spinatsalat mit Taleggio, Walnüssen und Trauben
Spinach salad with truffled sheep's cheese, walnuts and grapes
13,00

Thunfischcarpaccio mit Curryöl, Sesam und Rauke
Carpaccio of tuna with curry oil, sesame und rocket salad
13,00

Sauerfleisch von der Barbarie Ente mit Kräuter Crème Fraîche
Jellied meet of duck with herbal crème fraiche
13,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets
Mixed salad with roasted fillets of fish
15,00

Hauptgerichte • Main courses

Penne Rigate mit Rahmpfifferlingen
Noodles with creamed chanterelles
11,00

Saiblingsfilet mit grünem Spargel, Orangen und getrockneten Tomaten
Fillet of char with green asparagus, oranges and dried tomatoes
19,00

Gegrillter Schwertfisch mit Kräutern und Knoblauch
Grilled swordfish with herbs and garlic
19,50

Maishähnchenbrust mit Trüffelgnocchi und gebratenen Pilzen
Breast of corn chicken with truffle gnocchi and roasted mushrooms
19,00

Rumpsteak mit buntem Salat und Rosmarinkartoffeln
Rump steak with mixed salad and rosemary potatoes
19,50

Nachspeisen • Dessert

Zitronencrème
Lemon cream
7,00

Tagesdessert
Dessert of the day
7,00

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