

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Kürbiscreme mit Merguez
Soup of pumpkin with Merguez
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 Brie de meaux, Walnüssen und Thymianhonig
Spinach salad with brie cheese, walnuts and thyme honey
12,00

Feldsalat mit Lammschinken und Feigen
Lamb's lettuce salad with lamb ham and figs
13,00

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

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

Hauptgerichte • Main courses

Gefüllte Ziegenkäsegnocchi in Walnussbutter
Filed goat cheese gnocchi with Walnutbutter
11,00

Butterfisch auf Teriyakigemüse
Fillet of butterfish with teriyaki vegetables
19,00

Arktischer Saibling auf Rieslingrahmsauerkraut
Fillet of char with creamed sauerkraut
19,50

Maishähnchenbrust mit Ravioli von der getrockneten Tomate und grünem Spargel
Breast of corn chicken with green asparagus and dried tomato ravioli
19,00

Geschmorte Kaninchenkeule mit Rahmpfifferlingen
Braised boiled leg of rabbit with creamed chanterelles
19,50

Nachspeisen • Dessert

Tiramisu
Tiramisu
7,00

Tagesdessert
Dessert of the day
7,00

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