

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Süßkartoffel- Chilisuppe mit Hähnchenbruststreifen

Soup of sweet potatoes and chili with slices of chicken
7,00

Gemischter Salat

Mixed salad

klein/small 3,50 groß/large 6,00

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenfrischkäse

Rocket salad with marinated goat cheese
11,00

Spinatsalat mit Tallegio, Trauben und Thymianhonig

Spinach salad with cow cheese, grapes and thyme honey
12,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade

Carpaccio of beef with marinade of olives
12,00

Salat von Avocado, Kirschtomaten und Rucola mit Pastrami

Salad of avocado, cherry tomatoes and rocket salad with beef ham
13,00

Feldsalat mit lauwarmer geräucherter Forelle und Limetten-Crème Fraîche

Lamb's lettuce salad with smoked luke warm trout and lime-crème fraîche
14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish
15,00

Hauptgerichte • Main courses

Gefüllte Ziegenkäsegnocchi mit jungem Spinat in Walnussbutter

Filled goat cheese gnocchi with baby spinach and walnut butter
11,00

Zanderfilet auf Riesling- Rahmsauerkraut

Fillet of pike perch with creamed sauerkraut
19,00

Schwertfischsteak mit Knoblauch und Kräutern

Swordfish steak with garlic and herbs
19,50

Maishähnchenbrust mit Tomatengnocchi und grünem Spargel

Breast of corn chicken with tomato gnocchi and green asparagus
19,00

Geschmorte Hasenkeule mit getrüffeltem Spitzkohl

Braised boiled leg of rabbit with truffle cabbage
19,50

Nachspeisen • Dessert

Maisgrießflammerie mit Sugo und Eis von der Himbeere

Semolina pudding with ragout and ice cream of raspberries
7,00

Tagesdessert

Dessert of the day
7,00

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