

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Karotten-Orangensuppe mit Hähnchenstreifen

Carrot-orange-soup with slices of chicken
7,00

Gemischter Salat

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

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse

Rocket salad with marinated goat cheese
11,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

Carpaccio of beef with marinade of olives and parmesan cheese
12,00

Feldsalat mit Brie de Meaux, Walnüssen und Trauben

Lamb's lettuce salad with brie, walnuts and grapes
13,00

Salat von Avocado, Kirschtomaten und Büffelmozzarella

Salad of avocado, cherry tomatoes and buffalo mozzarella
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
15,00

Hauptgerichte • Main courses

Gefüllte Ziegenkäsecrème-Gnocchi mit Walnußbutter und jungem Spinat

Goat cheese gnocchi with walnut butter and spinach
11,00

Rotbarschfilet auf grünem Spargel und Orangen

Fillet of redfish with green asparagus and oranges
19,00

Schwertfischsteak mit Knoblauch und Kräutern

Swordfish steak with garlic and herbs
19,50

Maishähnchenbrust mit Bärlauchcrème-Gnocchi und gebratenen Pilzen

Breast of corn chicken with wild garlic gnocchi and roasted mushrooms
19,00

Geschmorter Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Spitzkohl

Braised boiled veal with truffled cabbage
19,50

Nachspeisen • Dessert

Maisgriesflammerie mit eingelegten Kirschen

Semolina pudding with marinated cherries
7,00

Tagesdessert

Dessert of the day
7,00

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