

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Muschelsuppe mit Pernod und Safran

Mussel soup with pernod and saffron
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

Feldsalat mit Manchegokäse, Trauben und Cashewkernen

Lamb's lettuce salad with sheep cheese, grapes and cashew nuts
12,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

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

Sauerfleisch von der Barbarieente mit Bärlauch-Crème Fraiche

Jellied meet of duck with wild garlic crème fraîche
13,00

Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad
14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish
15,00

Hauptgerichte • Main courses

Gefüllte Bärlauchcrème-Gnocchi mit Spargelgemüse

Filled wild garlic cream-gnocchi with asparagus
11,00

Doradenfilet auf Kartoffel-Rucolagemüse und Kirschtomaten

Fillet of dorado with potatoes, rocket salad and cheery tomatoes
19,00

Kabeljaurücken mit Blattspinat und Zitronen-Kapern-Butter

Saddle of codfish with spinach and lemon-capers-butter
19,50

Maishähnchenbrust mit Trüffelcrème-Gnocchi und gerösteten Pilzen

Breast of corn chicken with truffle cream-gnocchi and roasted mushrooms
19,00

Kalbstafelspitz mit Spitzkohl und Kartoffel-Bärlauchpüree

Braised boiled veal with cabbage and mashed wild garlic potatoes
19,50

Nachspeisen • Dessert

Weißes Schokoladen-Panna Cotta mit Erdbeeren

White chocolate panna cotta with strawberries
7,00

Tagesdessert

Dessert of the day
7,00

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