

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Karotten- Orangencream mit Hähnchenbruststreifen

Cream soup of carrots and oranges 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

Feldsalat mit Tomme de Savoie, Trauben und Cashewkerne

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

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

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

Spargel-Erdbeersalat mit Serranoschinken

Asparagus-strawberry salad with serrano ham
14,00

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

Spaghettini mit Kalbsbolognese

Noodles with Bolognese of veal
11,00

Kabeljau auf lauwarmen Kartoffel- Specksalat

Fillet of pike perch with lukewarm potato salad with bacon
19,00

Filet vom arktischen Saibling mit grünem Spargel und Ananas

Fillet of char with green asparagus and pineapple
19,50

Maishähnchenbrust mit Steinpilzgnocchi und gerösteten Pilzen

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

Lammfilet auf Balsamicolinsen

Fillet of lamb with balsamic lentils
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.