

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 Brie de Meaux, Orangen und Cashewkerne

Lamb's lettuce salad with cow cheese, oranges 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 Barbarie Ente mit Kräuter Crème Fraîche

Jellied meat of duck with herb crème fraîche
14,00

Ceasar's Salad mit gebratenen Riesengarnelen

Ceasar's salad with roasted king prawns
14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish
15,00

Hauptgerichte • Main courses

Rigatoni mit Rahmpfifferlingen

Noodles with creamed chanterelles
11,00

Lachsfilet mit geschmorten Gurken und Kartoffel-Meerrettichpüree

Fillet of salmon with cucumbers and mashed horseradish potatoes
19,00

Zanderfilet auf Kartoffel-Lauch-Ragout

Fillet of pike perch with potato-leek-ragout
19,50

Maishähnchenbrust mit Trüffelcrème-Gnocchi und gerösteten Pilzen

Breast of corn chicken with trufflecreeam-gnocchi with roasted mushrooms
19,00

Geschmortes Bürgermeisterstück auf getrüffeltem Spitzkohl

Braised boiled veal with truffled cabbage
19,50

Nachspeisen • Dessert

Weißes Schokoladen-Parfait auf Beerengrütze

Parfait of white chocolate with berries ragout
7,00

Tagesdessert

Dessert of the day
7,00

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