

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Kokosmilch- Currysuppe mit Hähnchenbruststreifen

Coconut soup with curry and 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 Gaperon, Trauben und Walnüssen

Lamb's lettuce salad with garlic cow cheese, grapes and walnuts

12,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

Carpaccio of beef with marinade of olives and parmesan cheese

12,00

Caprese von Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Avocado

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and avocado

13,00

Caesar Salad mit Pastrami

Caesar salad with dried beef ham

14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish

15,00

Hauptgerichte • Main courses

Bärlauchgnocchi mit halbtrockneten Tomaten und Mozzarella

Wild garlic gnocchi with half dried tomatoes and mozzarella

11,00

Lachsfilet mit Rahmpfifferlingen

Fillet of salmon with creamed chanterelles

19,00

Filet vom Zander auf lauwarmen Kartoffel- Specksalat

Fillet of pike perch with lukewarm potato salad with bacon

19,50

Maishähnchenbrust mit grünem Spargel und Erdnüssen

Breast of corn chicken with green asparagus and peanuts

19,00

Gesottener Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce

Braised boiled veal with bouillon potatoes and horseradish sauce

19,50

Nachspeisen • Dessert

Crème Brûlée

Crème Brûlée

7,00

Tagesdessert

Dessert of the day

7,00

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