

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Karotten-Orangensuppe mit Hähnchenbrust

Soup of carrots and oranges with chicken breast

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

Spinatsalat mit Brillat Savarin und Trauben

Spinach salad with cow cheese and figs

12,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

Carpaccio of beef with marinade of olives and parmesan cheese

12,00

Sauerfleisch von der Ente mit Kräuter-Crème-Fraîche

Jellied meat of duck with herb crème fraîche

12,00

Carpaccio vom Thunfisch 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 Ziegenkäsegnocchi mit Walnußbutter

Filled goat cheese gnocchi with walnut butter

11,00

Filet vom arktischem Saibling mit grünem Spargel und halbgetrockneten Tomaten

Fillet of char with green asparagus and dried soft tomatoes

19,00

Zanderfilet auf Wonnekraut

Fillet of pike perch with creamed sauerkraut

19,50

Maishähnchenbrust mit Trüffelgnocchi und Pilzen

Breast of corn chicken with truffle gnocchi and mushrooms

19,50

Kalbsleber mit getrüffeltem Spitzkohl

Liver of veal with truffled cabbage

19,50

Nachspeisen • Dessert

Brownieparfait mit karamellisierter Banane

Brownieparfait with caramelized banana

7,00

Tagesdessert

Dessert of the day

7,00

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