

# Mittagskarte

## Vorspeisen • Starters

### Kartoffelsuppe mit Räucherlachs

Soup of potatoes with smoked salmon  
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

### Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

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

### Feldsalat mit Manchegokäse und Mandarinen

Lamb's lettuce salad with sheep cheese and tangerines  
12,00

### Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad  
13,00

### Sauerfleisch von der Barbarie-Ente mit Kräuter-Crème-fraîche

Jellied meat of duck with herbs and crème fraîche  
12,00

### Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish  
15,00

## Hauptgerichte • Main courses

### Gefüllte Steinpilzcrème-Gnocchi mit gerösteten Pilzen

Filled mushroomcream-gnocchi with roasted mushrooms  
11,00

### Doradenfilet mit Fenchel und Ananas

Fillet of gilt head with fennel and pineapples  
19,00

### Saiblingsfilet auf Kartoffel-Lauchragout

Fillet of char with potato-leek-ragout  
19,50

### Geschmorter Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Spitzkohl

Braised boiled veal with truffled cabbage  
19,00

### Gänseleber auf Balsamicolinsen

Goose liver with balsamic lentils  
19,50

## Nachspeisen • Dessert

### Weißer Mousse au Chocolate

White mousse au chocolate  
7,00

### Tagesdessert

Dessert of the day  
7,00

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