

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Spargelsüppchen mit Shrimps

Soup of asparagus with shrimps
7,00

Gemischter Salat

Mixed salad
klein/small 4,50 groß/large 7,00

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 Taleggio, Trauben und Nüssen

Lamb's lettuce salad with cow cheese, grapes and nuts
13,00

Sauerfleisch von der Barbarie Ente mit Bärlauch-Crème Fraîche

Jellied meet of duck with wild garlic cream
14,00

Carpaccio vom Kalb mit Bärlauchpesto und Parmesan

Carpaccio of veal with wild garlic pesto and parmesan cheese
14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish
15,00

Hauptgerichte • Main courses

Penne Rigate mit Spezzatino vom Kalb

Noodles with ragout of veal
11,00

Petersfischfilet auf Süßkartoffeln und Zuckerschoten

Fillet of John Dory with sweet potatoes and sugar peas
19,00

Filet vom arktischem Saibling auf Spargelallerlei

Fillet of char with asparagus ragout
19,50

Maishähnchenbrust mit Trüffelcrème-Gnocchi und gerösteten Pilzen

Breast of corn chicken with filled truffle cream-gnocchi with roasted mushrooms
19,00

Kalbsleber auf getrüffeltem Spitzkohl

Liver of veal with truffled cabbage
19,50

Nachspeisen • Dessert

Crème Brûlée mit Erdbeeren und Kokos-Crispeis

Crème Brûlée with strawberries and coconut-crisp-ice cream
7,00

Tagesdessert

Dessert of the day
7,00

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