

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Gurkensuppe mit Dill und Shrimps

Soup of cucumbers with dill and 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 Brilliant Savarin, 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 Thunfisch mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad
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 Spargelragout und Lachswürfeln

Noodles with asparagus ragout and salmon pieces
11,00

Zanderfilet mit Fenchel und Ananas

Fillet of pike perch with fennel and pineapples
19,00

Arktisches Saiblingsfilet auf Süßkartoffeln und Zuckerschoten

Fillet of char with sweet potatoes and sugar peas
19,50

Maishähnchenbrust mit grünem Spargel, Orangen und Erdnüssen

Breast of corn chicken with green asparagus, oranges and peanuts
19,00

Geschmorte Kaninchenkeule auf Kräutersaitlinge in Rahm

Braised boiled rabbit leg with creamed mushrooms
19,50

Nachspeisen • Dessert

Tiramisu mit Erdbeeren

Tiramisu with strawberries
7,00

Tagesdessert

Dessert of the day
7,00

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