

# Mittagskarte

## Vorspeisen • Starters

### Blumenkohlcrème mit Shrimps und Trüffelöl

Cauliflower cream with shrimps and truffle oil  
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

### Caprese von Büffelmozzarella, Avocado und Kirschtomaten

Buffalo mozzarella cheese with avocado and cherry tomatoes  
13,00

### Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

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

### Spinatsalat mit Brie und Pflirschen

Baby leaf with french cow cheese and peaches  
13,00

### Sauerfleisch von der Ente mit Kräuter Crème Fraîche und Bamberger Hörnchen

Jellied pickled meat of duck with crème fraiche and roasted potatoes  
14,00

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

Mixed salad with roasted fillets of fish  
15,00

## Hauptgerichte • Main courses

### Spaghettini mit Kalbsbolognese

Pasta with bolognese sauce of veal  
11,00

### Doradenfilet mit Fenchel und Grapefruit

Fillet of dorado with fennel and grapefruit  
19,00

### Arktischer Saibling auf Rahmpfifferlingen

Char with creamed chanterelles  
19,50

### Maishähnchenbrust mit Trüffelgnocchi und gerösteten Pilzen

Breast of corn chicken with truffle gnocchi and roasted mushrooms  
19,00

### Kalbsleber auf getrüffeltem Spitzkohl

Liver of veal with truffled cabbage  
19,50

## Nachspeisen • Dessert

### Tiramisu

Tiramisu  
7,00

### Tagesdessert

Dessert of the day  
7,00

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