

## VORSPEISEN

### Suppen

Crèmesuppe von der Roten beete mit geräucherter Forelle 8,00  
*Cream soup of beetroot with smoked trout*

Petersilienwurzelcrème mit Hähnchenbruststreifen und Trüffelöl 8,00  
*Parsley root cream with chicken breast strips and truffle oil*

### Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse 14,00  
*Arugula with marinated goat cheese*

Caprese vom Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Avocado 16,00  
*Caprese of buffalo mozzarella with cherry tomatoes and avocado*

Chinakohlsalat mit Mango und Garnelen 16,50  
*China cabbage salad with mango and prawns*

Coleslaw mit geräucherter Entenbrust 16,00  
*Coleslaw with smoked duck*

Salat von roten linsen mit Balsamico und Merguez 16,00  
*Salad of red lentils with balsamic and Merguez sausages*

### Carpaccio

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan 15,00  
*Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan*

Carpaccio vom Oktopus mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten 16,00  
*Carpaccio of octopus with curry oil, arugula and cherry tomatoes*

Kalbescarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan 16,00  
*Carpaccio of veal with truffle oil and parmesan*

### Eintopf

Marsailler Fischsuppe mit Knoblauchbrot  
*Fishsoup with garlic bread*  
10,00

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

## HAUPTGÄNGE

### Küchenklassiker

Sauerfleisch vom Schwäbisch-Hallischen Schwein 17,50  
mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln  
*Sauerfleisch of swabian halic pork with remoulade and rosemary potatoes*

Kalbsleber auf rotem Zwiebelconfit 26,50  
*Liver of veal with red onion ragout*

Königsberger Klopse vom Kalb 17,50  
*Royal veal dumplings ,Königsberger Klopse*

- Pier Fischmarkt des Tages -  
Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets 18,50  
*Mixed salad with roasted fillets of fish*

### Fisch

Petersfisch auf Fenchel - Orangen - Gemüse 25,00  
*petersfish on fennel - orange - vegetables*

Filet vom Lachs auf Kartoffel-Lauchragout 26,00  
*Fillet of salmon on potato and leek ragout*

Doradenfilet mit Venezianischem Blattspinat 27,00  
*Fillet of gilthead with Venetian leaf spinach*

### Fleisch

Lammfilet auf Ratatouillegemüse 32,00  
*Lamb fillet on ratatouille vegetables*

Maishähnchenbrust mit grünem Spargel und Bärlauchgnocchi 26,00  
*Corn chicken breast with green asparagus and wild garlic gnocchi*

### Pasta

Penne Rigate mit Kaninchenragout und Parmesan 15,00  
*Penne Rigate with Rabbit ragout and parmesan cheese*

Gefüllte Pfifferlingsgnocchi 15,00  
mit gerösteten Pilzen, jungem Spinat und Parmesan  
*Stuffed chanterelle gnocchi  
with mushrooms, spinach and parmesan cheese*