

VORSPEISEN

Suppen

Blumenkohl-Suppe mit Hähnchenstreifen und Trüffelöl <i>Cauliflower soup with chicken breast strips and truffle oil</i>	8,00
Spargelcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs <i>Asparagus cream soup with smoked salmon</i>	8,00

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Kartoffel-Gurken-Salat mit Allerlei vom Lachs <i>Potato-cucumber-salad with a variation of salmon</i>	17,50
Roter Cole Slaw mit Bresaola <i>Red cole slaw with bresaola</i>	16,50
Caprese mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola <i>Caprese with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and arugula</i>	16,00
Feldsalat mit Livarot, Trauben, Nüssen und Thymianhonig <i>Lamb's lettuce with Livarot, grapes, nuts and thyme honey</i>	16,00

Carpaccio

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan</i>	17,00
Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten <i>Carpaccio of tuna with curry oil, arugula and cherry tomatoes</i>	17,50
Kalbscarpaccio mit Bärlauchpesto und Parmesan <i>Carpaccio of veal with wild garlic pesto and parmesan</i>	17,50

Eintopf

Kokosmilch-Curry-Suppe mit Riesengarnelen <i>Coconutmilk-curry-soup with giant prawns</i>	10,00
---	-------

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

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Königsberger Klopse vom Kalb mit Kartoffelpüree <i>Königsberger Klopse from veal with mashed potatoes</i>	18,50
Frikassee vom Maishähnchen mit Erbsen und Spargel <i>Fricassee of corn fed chicken with peas and asparagus</i>	18,00
Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Roastbeef with remoulade and rosemary potatoes</i>	21,00
- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	21,00

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch mit venezianischem Blattspinat <i>Fillet of sea bass with venetian spinach</i>	28,00
Butterfischfilet auf wildem Blumenkohl <i>Butterfish fillet on wild cauliflower</i>	28,00
Filet vom arktischen Saibling mit Spargelragout <i>Fillet of arctic char with asparagus ragout</i>	29,00

Fleisch

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Trüffelcrèmegnocchi und gerösteten Pilzen <i>Braised boiled veal with truffle cream gnocchi and roasted mushrooms</i>	29,00
Lammfilet auf Teriyaki-Gemüse <i>Fillet of lamb on teriyaki vegetables</i>	32,50

Pasta

Gefüllte Spargelgnocchi mit jungem Spinat, Spargel und Parmesan <i>Asparagus gnocchi with baby spinach, asparagus and parmesan</i>	17,00
Strozzapreti mit Champignon-Lauch-Soße und Shrimps <i>Strozzapreti with mushroom-leeks-sauce and shrimps</i>	16,50