

## VORSPEISEN

### Suppen

Erdnuss-Chili-Suppe mit Hähnchenbruststreifen <i>Peanut - chilli - soup with chicken breast strips</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
Asiatisch marinierte Gurke mit Allerlei vom Lachs <i>Asian marinated cucumber with a variation of salmon</i>	17,50
Taccino Tonnato <i>Taccino Tonnato</i>	16,50
Caprese mit Büffelmozzarella, Avocado und Kirschtomaten <i>Caprese with buffalo mozzarella, avocado cherry tomatoes</i>	16,50
Feldsalat mit Brillat Savarin, Trauben, Nüssen und Thymianhonig <i>Lamb's lettuce with brillat savarin, 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

Hummersuppe <i>lobster soup</i>	10,00
------------------------------------	-------

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

## HAUPTGÄNGE

### Küchenklassiker

<b>Boeuf Bourguignon mit Kartoffelpüree</b> <i>Boeuf Bourguignon with mashed potatoes</i>	21,50
<b>Gebackener Heilbutt mit Kartoffel-Gurkensalat</b> <i>Baked halibut with potato and cucumber salad</i>	19,50
<b>Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln</b> <i>Roastbeef with remoulade and rosemary potatoes</i>	21,00
<b>- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets</b> <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	21,00

### Fisch

<b>Doradenfilet mit Teriyaki-Gemüse</b> <i>Dorado fillet with teriyaki vegetables</i>	28,00
<b>Zanderfilet auf Süßkartoffeln und Zuckerschoten</b> <i>Pikeperch on sweet potatoes and sugar snap peas</i>	29,00
<b>Filet vom arktischen Saibling mit Spargelragout</b> <i>Fillet of arctic char with asparagus ragout</i>	29,00

### Fleisch

<b>Maishähnchenbrust mit Trüffelcrème-Gnocchi und gerösteten Pilzen</b> <i>Breast of corn chicken with trufflecreeam-gnocchi with roasted mushrooms</i>	29,00
<b>Lammfilet und Koteletts auf Bohnenragout</b> <i>Lamb fillet and chops on bean ragout</i>	32,50

### Pasta

<b>Gefüllte Steinpilzgnocchi mit gerösteten Pilzen und Parmesan</b> <i>Stuffed porcini gnocchi with roasted mushrooms and Parmesan cheese</i>	17,00
<b>Gefüllte Olivenravioli a la Putanesca</b> <i>Stuffed olive ravioli a la Putanesca</i>	16,50