

Mittagskarte

Vorspeisen

Karotten-Orangenesuppe mit Hähnchenbruststreifen <i>Carrot and orange soup with chicken breast strips</i>	8,00
Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan cheese</i>	17,00
Salat vom Chinakohl mit Mango, Garnelen und Lachstatar <i>Chinese cabbage salad with mango, prawns and salmon tatar</i>	17,50

Küchenklassiker

Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Roast beef with remoulade and rosemary potatoes</i>	19,50
Cassoulet von der Entenleber <i>cassoulet from duck liver</i>	17,50
Ragout Fin auf Nudelblätter <i>Ragout Fin on pasta sheets</i>	18,50
- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	21,50

Hauptgänge

Strozzapreti mit Rahmpfifferlingen und Parmesan <i>Strozzapreti with creamed chanterelles and parmesan cheese</i>	17,00
Saiblingsfilet auf getrüffeltem Spitzkohl <i>Char fillet on truffled pointed cabbage</i>	30,00
Doradenfilet mit wildem Brokkoli und Trüffelgnocchi <i>Sea bream fillet with wild broccoli and truffle gnocchi</i>	29,00
Perlhuhnbrust mit gebratenen Petersilienwurzeln und Gnocchis gefüllt mit getrockneten Tomaten <i>Guinea fowl breast with fried parsley roots and gnocchi stuffed with dried tomatoes</i>	28,00
Kalbsfilet auf Speckrosenkohl <i>Veal fillet on bacon and Brussels sprouts</i>	34,50

Dessert

Yogureten Parfait mit karamellisierter Ananas <i>Yogurette parfait with caramelized pineapple</i>	8,00
--	------