

## VORSPEISEN

### Suppen

<b>Blumenkohl-Curry-Suppe mit Hähnchenbrustfilet</b>	8,00
<i>Cauliflower curry soup with chicken breast fillet</i>	
<b>Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit geräuchertem Lachs</b>	8,00
<i>Cream of nutmeg pumpkin soup with smoked salmon</i>	

### Salate

<b>Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse</b>	16,00
<i>Arugula with marinated goat cheese</i>	
<b>Kürbissalat mit Merguez</b>	16,50
<i>Pumpkin salad with merguez</i>	
<b>Salat vom Chinakohl mit Mango, Garnelen und Lachstatar</b>	17,00
<i>Chinese cabbage salad with mango, prawns and salmon tatar</i>	
<b>Caprese vom Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Rucola</b>	16,50
<i>Buffalo mozzarella caprese with cherry tomatoes and rocket</i>	
<b>Feldsalat mit Gaperon, Trauben, Nüssen und Thymianhonig</b>	16,00
<i>Lamb's lettuce with gaperon, grapes, nuts and thyme honey</i>	

### Carpaccio

<b>Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan</b>	17,50
<i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan</i>	
<b>Carpaccio vom Oktopus mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten</b>	18,00
<i>Carpaccio of octopus with curry oil, arugula and cherry tomatoes</i>	
<b>Kalbscarpaccio mit Bärlauchpesto und Parmesan</b>	18,00
<i>Carpaccio of veal with wild garlic pesto and parmesan</i>	

### Eintopf

<b>Muschelsuppe mit Pernod und Safran</b>
<i>Mussel soup with Pernod and saffron</i>
<b>8,00</b>

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

## HAUPTGÄNGE

### 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

### Fisch

Doradenfilet mit wildem Brokkoli und Trüffelgnocchi <i>Sea bream fillet with wild broccoli and truffle gnocchi</i>	29,00
Filet vom Zander auf rote Beete und Meerrettich-Püree <i>Fillet of zander on red beet and horseradish puree</i>	29,00
Saiblingsfilet auf getrüffeltem Spitzkohl <i>Char fillet on truffled pointed cabbage</i>	30,00

### Fleisch

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

### Pasta

Gefüllte Kürbisgnocchi mit Salsiccia, jungem Spinat und Parmesan <i>Stuffed pumpkin mushroom gnocchi with Salsiccia, young spinach and parmesan cheese</i>	17,00
Strozzapreti mit Rahmpfeifferlingen und Parmesan <i>Strozzapreti with creamed chanterelles and parmesan cheese</i>	17,00