

Mittagskarte

Vorspeisen

Blumenkohlsuppe mit Curryöl und Hähnchenbruststreifen <i>Cauliflower soup with curry oil and 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
Lachstatar auf asiatisch marinierter Gurke <i>Salmon tartare on asian marinated cucumber</i>	16,50

Küchenklassiker

Brathendl vom Stubenküken auf Kartoffel-Gurkensalat <i>Roast chicken on potato cucumber salad</i>	18,50
Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Roastbeef with remoulade and rosemary potatoes</i>	21,00
Speckknödel mit Waldpilzen in Rahm und krossem Bacon <i>Bacon dumplings with wild mushrooms in cream and crispy bacon</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 „alla Puttanesca“ <i>Strozzapreti 'alla Puttanesca'</i>	17,00
Wolfsbarschfilet mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten <i>Sea bass fillet with sweet potato and sugar snap peas</i>	29,00
Filet vom Skrei gerösteten Blumenkohl <i>Fillet of skrei with roasted cauliflower</i>	29,00
Geschmorter Kalbstafelspitz auf getrüffeltem Spitzkohl <i>Braised boiled veal on truffled pointed cabbage</i>	30,00
Brust vom Schwarzfederhuhn mit gebratenen Petersilienwurzeln <i>Breast of black-feathered chicken with roasted parsley roots</i>	29,00

Dessert

New York Cheese Cake <i>New York Cheese Cake</i>	8,00
---	------