

VORSPEISEN

Suppen

Gurkensuppe mit Dill und gebeiztem Lachs <i>Cucumber soup with dill and pickled salmon</i>	8,00
Gelbe Zucchinisuppe mit Hähnchenbruststreifen und Kürbskernöl <i>Yellow courgette soup with chicken breast strips and pumpkin seed oil</i>	8,00

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Caesar's Salad mit Bresaola <i>Caesar's salad with bresaola</i>	17,00
Rote Beete-Apfelsalat mit gebeiztem Lachs <i>Beetroot and apple salad with marinated salmon</i>	16,50
Lachstatar auf asiatisch marinierter Gurke <i>Salmon tartare on asian marinated cucumber</i>	16,50
Feldsalat mit Brillat Savarin, Trauben, Nüssen und Thymianhonig <i>Lamb's lettuce with soft cow cheese, grapes, nuts and thyme honey</i>	16,50

Carpaccio

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

Eintopf

Muschelsuppe mit Pernod <i>Mussel soup with pernod</i>	8,00
---	------

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

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Brathendl vom Stubenküken auf Kartoffel-Gurkensalat 18,50
Roast chicken on potato and roast potato puree

Roastbeef 21,00
mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln
Roastbeef with remoulade and rosemary potatoes

Speckknödel mit Waldpilzen in Rahm und krossem Bacon 18,50
Bacon dumplings with wild mushrooms in cream and crispy bacon

- Pier Fischmarkt des Tages -
Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets 21,50
Mixed salad with roasted fillets of fish

Fisch

Wolfsbarschfilet mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten 29,00
Sea bass fillet with sweet potato and sugar snap peas

Filet vom Skrei mit gerösteten Blumenkohl 29,00
Fillet of skrei with roasted cauliflower

Saibling auf Ratatouille-Gemüse 30,00
Char on ratatouille vegetables

Fleisch

Geschmorter Kalbstafelspitz auf getrüffeltem Spitzkohl 30,00
Braised boiled veal on truffled pointed cabbage

Brust vom Schwarzfederhuhn mit gebratenen Petersilienwurzeln 29,00
Breast of black-feathered chicken with roasted parsley roots

Pasta

Strozzapreti „alla Puttanesca“ 17,00
Strozzapreti 'alla Puttanesca

Gefüllte Steinpilzgnocchi mit jungem Spinat,
Pilzen und Parmesan 17,50
*Stuffed porcini gnocchi with young spinach, mushrooms
and parmesan*