

Mittagskarte

Vorspeisen

Gelbe Linsensuppe mit Bresaolastreifen <i>Yellow lentil soup with bresaola 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
Büffel - Burrata mit Avocado und Kirschtomaten <i>Buffalo burrata with avocado and cherry tomatoes</i>	16,50

Küchenklassiker

Matjesfilet nach Hausfrauenart <i>Matjes fillet housewife style</i>	18,50
Tafelspitz mit Meerrettich-Soße und Wurzelgemüse <i>Boiled beef with horseradish sauce and root vegetables</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

Gefüllte Steinpilzgnocchi mit jungem Spinat, Pilzen und Parmesan <i>Stuffed mushrooms gnocchi with young spinach, mushrooms and cheese</i>	17,00
Lachsfilet auf gebratenem Wurzelgemüse <i>Salmon fillet on roasted root vegetables</i>	30,00
Petersfischfilet auf Fenchel - Traubengemüse <i>St. Peter's fish fillet on Fencel - grape vegetables</i>	29,00
Hirschmedaillons auf getrüffeltem Spitzkohl <i>Venison medallions on truffled pointed cabbage</i>	32,00
Hähnchenbrust mit Trüffelgnocchi und gerösteten Pilzen <i>Chicken breast with truffle gnocchi and roasted mushrooms</i>	29,00

Dessert

Schoko-Terrine <i>Chocolate terrine</i>	8,00
--	------