

VORSPEISEN

Suppen

Muschelsuppe mit Pernod <i>Mussel soup with pernod</i>	8,00
Süßkartoffel - Chili - Suppe <i>Sweet potato and chili soup</i>	8,00

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Kartoffel- Gurkensalat mit allerlei vom Lachs <i>Potato and cucumber salad with all kinds of salmon</i>	17,00
Rote Beete-Apfelsalat mit Bresaola <i>Beet and apple salad with bresaola</i>	16,50
Büffel- Burrata mit Avocado und Kirschtomaten <i>Buffalo burrata with avocado and cherry tomatoes</i>	16,50
Roter Coleslaw Salat mit gebratener Wachtelbrust <i>Red coleslaw salad with roasted quail breast</i>	16,50

Carpaccio

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan</i>	17,50
Carpaccio vom Oktopus mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten <i>Octopus carpaccio with curry oil, rocket and cherry tomatoes</i>	18,00
Kalbscarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan <i>Veal carpaccio with truffle oil and parmesa</i>	18,00

Eintopf

Wildessenz mit Steinpilzravoli <i>Game essence with porcini mushroom ravoli</i>	8,00
--	------

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

HAUPTGÄNGE

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

Fisch

Petersfischfilet auf Fenchel - Traubengemüse <i>St. Peter's fish fillet on Fencel - grape vegetables</i>	29,00
Filet vom Skrei mit geröstetem Romanesco <i>Fillet of skrei with roasted romanesco</i>	29,00
Lachsfilet auf gebratenem Wurzelgemüse <i>Salmon fillet on roasted root vegetables</i>	30,00

Fleisch

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

Pasta

Macaroni mit Garnelen und Curryöl <i>Macaroni with prawns and curry oil</i>	17,00
Gefüllte Tomatengnocchi mit jungem Spinat, Mozzarella und Parmesan <i>Stuffed tomato gnocchi with young spinach, Mozzarella and Parmesan cheese</i>	17,50