

# Mittagskarte

## Vorspeisen

Spargelsuppe mit gebeiztem Lachs <i>Soup of asparagus with pickled salmon</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
Caprese mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola <i>Caprese with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and arugula</i>	16,50

## Küchenklassiker

Königsberger Klopse vom Kalb <i>„Königsberger Klopse“ veal meatballs</i>	18,50
Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Jellied meat of duck with remoulade and rosemary potatoes</i>	21,00
Brathendl vom Stübenküken auf Kartoffel-Gurken-Salat <i>Roast chicken with potato-cucumber salad</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 Tomaten-Gnocchi mit Mozzarella, jungem Spinat und Parmesan <i>Tomato-filled gnocchi with mozzarella, young spinach and Parmesan</i>	17,50
Butterfischfilet auf grünem Spargel, Ananas und halb getrockneten Tomaten <i>Butterfish fillet on green asparagus, pineapple and semi-dried tomatoes</i>	28,00
Doradenfilet mit Teriyaki-Gemüse <i>Sea bream fillet with teriyaki vegetables</i>	29,00
Kalbstafelspitz auf Kartoffel-Bärlauchpüree <i>Veal Tafelspitz on potato-wild garlic purée</i>	30,00
Krosse Hähnchenbrust mit gefüllten Steinpilzgnocchi und gerösteten Pilzen <i>Crispy chicken breast with porcini-stuffed gnocchi and roasted mushrooms</i>	29,00

## Dessert

New York Cheesecake	8,00
---------------------	------