

VORSPEISEN

Suppen

Kokosmilch-Curry-Suppe mit Hähnchenbruststreifen <i>Coconut curry soup with chicken breast strips</i>	8,00
Spargelsuppe mit gebeiztem Lachs <i>Soup of asparagus with pickled salmon</i>	8,00

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Spargelsalat mit gebeiztem Lachs <i>Asparagus salad with pickled salmon</i>	16,50
Caesar's Salad mit mit Bresaola <i>Caesar's salad with bresaola</i>	16,50
Feldsalat mit Alpenkäse, Trauben und Nüssen <i>Lamb's Lettuce with Alpine cheese, grapes and nuts</i>	16,50
Rote Beete-Apfelsalat mit geräucherter Forelle <i>Beet and apple salad with smoked trout</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>Tuna carpaccio with curry oil, rocket and cherry tomatoes</i>	18,00
Kalbscarpaccio mit Bärlauchpesto und Parmesan <i>Veal carpaccio with wild garlic pesto and parmesan</i>	18,00

Eintopf

Marseiller Fischsuppe mit Knoblauch Brot <i>Marseilles fish soup with garlic bread</i>	10,00
--	-------

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

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Königsberger Klopse vom Kalb 18,50
„Königsberger Klopse“ veal meatballs

Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln 21,00
Jellied meat of duck 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 - 21,50
Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets
Mixed salad with roasted fillets of fish

Fisch

Filet vom Seeteufel auf venezianischem Blattspinat 30,00
Monkfish fillet on Venetian-style leaf spinach

Butterfischfilet auf grünem Spargel,
Ananas und halbgetrockneten Tomaten 28,00
Butterfish fillet on green asparagus, pineapple and semi-dried tomatoes

Doradenfilet mit Teriyaki-Gemüse 29,00
Sea bream fillet with teriyaki vegetables

Fleisch

Kalbstafelspitz auf Kartoffel-Bärlauchpüree 30,00
Veal Tafelspitz on potato-wild garlic purée

Krosse Hähnchenbrust mit gefüllten Steinpilzgnocchi
und gerösteten Pilzen 29,00
Crispy chicken breast with porcini-stuffed gnocchi and roasted mushrooms

Pasta

Gefüllte Bärlauch-Gnocchi mit Spargelragout
und Parmesan 17,50
Wild garlic-filled gnocchi with and Parmesan

Ziegenkäse-Ravioli mit Walnussbutter, jungem Spinat
und Parmesan 17,50
Goat cheese ravioli with walnut butter, young spinach and Parmesan