Mittagskarte

Vorspeisen

Provencalische Muschel-Flusskrebssuppe 8,00
Provençal mussel and crayfish soup

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse 16,00
Arugula with marinated goat cheese

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan 17,50
Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan cheese

Wasabi-Gurke mit Lachstatar 16,50
Asian marinated cucumber salmon tartare

Küchenklassiker

Sauerfleisch von der Barbarie-Ente mit Remoulade 17,50
und Rosmarinkartoffeln
Pickled meat from Barbary duck with remoulade and rosemary potatoes

Königsbergerklopse vom Lachs mit Kartoffelpürree 18,00
Salmon meatballs with mashed potatoes

Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ mit Rosmarinkartoffeln 18,00
Matjes fillet „„housewives style“ with rosemary potatoes

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

Hauptgänge

Kürbisgnocchi mit Salssicia, Blattspinat und Parmesan 17,50
Pumpkin gnocchi with salssicia, spinach leaves, and Parmesan cheese

Filet vom Saibling auf Kartoffel-Merrettichpürree und Roter-Beete 29,00
Salmon fillet on truffled pointed cabbage and beetroot

Filet vom Stör auf Rahmsauerkraut 30,00
Sturgeon fillet on lovage

Maishähnchenbrust mit Trüffelgnocchi und gebratenen Pilzen 28,00
Corn-fed chicken breast with truffle gnocchi and sautéed mushrooms

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße auf Wurzelgemüse 28,00
Veal boiled in water with horseradish sauce on root vegetables

Dessert

Maisgrießflammerie mit eingelegten Kirschen 8,00
Cornmeal pudding with preserved cherries