

Mittagskarte

Vorspeisen

Portugiesische Fischsuppe Caldeirada 10,00
Portuguese fish soup Caldeirada

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

Caesar's Salad mit Serranoschinken 16,50
Caesar's salad with Serrano ham

Küchenklassiker

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

Variation vom Lachs, gebeizt, geräuchert und Tatar, 21,00
mit Kartoffelpuffer und Dill-Senf-Soße
*Salmon variation with marinated, smoked and as tartare,
with potato pancakes and dill-mustard-sauce*

Bœuf bourguignon 24,00
Beef bourguignon

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

Hauptgänge

Tomatengnocchi mit jungem Spinat, Kirschtomaten, Mozzarella und Parmesan 17,50
Tomato gnocchi with baby spinach, cherry tomatoes, mozzarella and parmesan cheese

Filet vom arktischen Saibling auf lauwarmen Kartoffel-Specksalat 30,00
Fillet of arctic char served with lukewarm potato-bacon-salad

Zanderfilet auf zweierlei Sellerie mit Pesto-Gnocchi 29,00
Pike perch fillet on two kinds of celery with pesto-gnocchi

Maishähnchenbrust mit Trüffelcrèmegnocchi und gerösteten Pilzen 29,00
Corn-fed chicken breast with truffle cream gnocchi and roasted mushrooms

Kalbstafelspitz mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelpüree 30,00
Veal boiled beef with creamed chanterelles and mashed potatoes

Dessert

Pastel de Nata 8,00
Pastel de Nata