

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

Rote Bete-Apfelsalat mit geräucherter Forelle 16,50
Beetroot-apple salad with smoked trout

Küchenklassiker

Brathendl vom Stubenküken auf Kartoffel-Gurken-Salat 18,50
Roast chicken with potato-cucumber-salad

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*

Salsiccia auf Anti Pasti-Salat 16,50
Salsiccia on anti pasti salad

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

Hauptgänge

Hummerravioli mit jungem Spinat, Kirschtomaten, Mozzarella und Parmesan 17,50
Lobster ravioli with baby spinach, cherry tomatoes, mozzarella and parmesan cheese

Filet vom arktischen Saibling mit Trüffelcrème-Gnocchi und gerösteten Pilzen 30,00
Fillet of arctic char served with truffle cream gnocchi and roasted mushrooms

Doradenfilet auf Ratatouille 29,00
Dorado fillet with ratatouille

Maishähnchenbrust auf zweierlei Sellerie mit Gnocchi 29,00
Corn-fed chicken breast on two kinds of celery with gnocchi

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

Dessert

Crème Brûlée 8,00
Crème brûlée