

VORSPEISEN

Suppen

Karotten-Orangensuppe mit Hähnchenbruststreifen 8,00
Carrot-oranges-soup with chicken breast strips

Gurkensuppe mit Dill und Garnelen 8,00
Cucumber Soup with Dill and Shrimp

Salate

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

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

Caprese vom Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Mangorelish 16,50
Caprese with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, arugula and mango relish

Anti Pasti Gemüse mit Bresaola 16,50
Antipasti Vegetables with Bresaola

Spinatsalat mit Gaperon, Trauben und Nüssen 16,50
Spinach Salad with Gaperon, grapes and nuts

Carpaccio

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

Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten 18,00
Tuna carpaccio with curry oil, rocket and cherry tomatoes

Kalbscarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan 18,00
Veal carpaccio with truffle oil and parmesan cheese

Eintopf

Portugiesische Fischsuppe Caldeirada
Portuguese Fish Soup Caldeirada
10,00

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

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Königsberger Klopse vom Kalb	18,50
<i>Veal meatballs „Königsberger Klopse“</i>	
Sauerfleisch vom Schwäbisch-Hällischem Schwein mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln	17,50
<i>Jellied meat from swabian-hallian pork with remoulade and rosemary potatoes</i>	
Ragout Fin in der Königinnenpastete	17,50
<i>Ragout fin in queen's pie</i>	
- Pier Fischmarkt des Tages -	21,50
Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets	
<i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	

Fisch

Filet von der Lachsforelle mit Ratatouillegemüse	29,00
<i>Salmon trout fillet with ratatouille vegetables</i>	
Wolfsbarschfilet mit Fenchel-Ananas	30,00
<i>Sea Bass with Fennel and Pineapple</i>	
Filet vom Kabeljau auf Bouillonkartoffeln	29,00
<i>Cod Fillet on Potatoes in Broth</i>	

Fleisch

Maishähnchenbrust mit Trüffelcrèmegnocchi und gerösteten Pilzen	29,00
<i>Corn-fed chicken breast with truffle cream gnocchi and roasted mushrooms</i>	
Kalbstafelspitz mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelpüree	30,00
<i>Veal boiled beef with creamed chanterelles and mashed potatoes</i>	

Pasta

Bärlauchgnocchi mit Lachswürfeln und Parmesan	17,50
<i>Wild Garlic Gnocchi with Diced Salmon and Parmesan</i>	
Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Ricotta, mit jungem Spinat, Mozzarella und Parmesan	17,50
<i>Ravioli stuffed with dried tomatoes and ricotta, served with baby spinach, mozzarella, and Parmesan</i>	