

Vorspeisen

Mittagskarte

Kokosmilch-Curry-Suppe mit Beizlachs <i>Coconut milk-curry soup with marinated salmon</i>	8,00
Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan cheese</i>	17,50
Chinakohl-Salat mit Curry, Mango und Garnelen <i>Napa Cabbage Salad with Curry, Mango and Shrimp</i>	16,50

Küchenklassiker

Brathendl vom Stubenküken mit Kartoffel-Gurkensalat <i>Roast chicken with potato-cucumber salad</i>	18,50
Variation vom Lachs, gebeizt, geräuchert und Tatar, mit Kartoffelpuffer und Dill-Senf-Soße <i>Salmon variation with marinated, smoked and as tartare, with potato pancakes and dill-mustard-sauce</i>	21,00
Ragout vom Weideochsen <i>Roast chicken with potato-cucumber salad</i>	21,00
- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	21,50

Hauptgänge

Trüffelravioli mit gerösteten Pilzen, Kirschtomaten und Parmesan <i>Truffle ravioli with roasted mushrooms, cherry tomatoes and Parmesan</i>	17,50
Filet vom arktischen Saibling mit Trüffelnocchi und gerösteten Pilzen <i>Arctic char fillet with truffle gnocchi and roasted mushrooms</i>	30,00
Filet vom Kabeljau mit Wurzelgemüse <i>Cod Fillet with Root Vegetables</i>	29,00
Halbe krosse Ente auf getrüffelem Spitzkohl <i>Half a crispy duck on truffled pointed cabbage</i>	30,00
Kalbsleber auf rotem Zwiebel-Confit <i>Veal Liver on a Bed of Red Onion Confit</i>	29,00

Dessert

Tiramisu	8,00
----------	------