

Mittagskarte

Vorspeisen

Kokosmilch-Curry-Suppe mit Hähnchenbruststreifen <i>Coconut milk-curry soup with chicken breast strips</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
Kürbissalat mit geräucherter Entenbrust <i>Pumpkin salad with smoked duck breast</i>	16,50

Küchenklassiker

Königsberger Klopse vom Kalb <i>Veal meatballs „Königsberger Klopse“</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
Sauerfleisch vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Jellied meat from swabian-hallian pork with remoulade and rosemary potatoes</i>	17,50
- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	21,50

Hauptgänge

Kürbiscrème-Gnocchi mit Pastrami und Parmesan <i>Pumpkin cream gnocchi with pastrami and parmesan cheese</i>	17,50
Schwertfischfilet auf Ratatouille-Gemüse <i>Swordfish fillet on ratatouille vegetables</i>	30,00
Filet vom schwarzen Heilbutt mit Wurzelgemüse <i>Fillet of greenland halibut with root vegetables</i>	29,00
Maishähnchenbrust mit Bärlauchcrème-Gnocchi und grünem Spargel <i>Corn-fed chicken breast with wild garlic cream gnocchi and green asparagus</i>	29,00
Kalbstafelspitz mit Trüffelcrème-Gnocchi und gerösteten Pilzen <i>Veal boiled beef with truffle cream gnocchi and roasted mushrooms</i>	30,00

Dessert

Pastel de Nata <i>Portuguese egg custard tart pastry</i>	8,00
---	------