

VORSPEISEN

Suppen

Karotten-Orangensuppe mit Hähnchenstreifen <i>Carrot-oranges-soup with chicken breast strips</i>	8,00
Kokosmilch-Curry-Suppe mit Beizlachs <i>Coconut milk-curry soup with marinated salmon</i>	8,00

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Kürbissalat mit krossem Entenschenkel <i>Pumpkin Salad with Crispy Duck Leg</i>	16,50
Wasabi-Gurke mit Beizlachs <i>Wasabi cucumber with marinated salmon</i>	16,50
Chinakohl-Salat mit Curry, Mango und Garnelen <i>Napa Cabbage Salad with Curry, Mango and Shrimp</i>	16,50
Rote Beete-Apfelsalat mit geräucherter Forelle <i>Beetroot-apple salad with smoked trout</i>	16,50

Carpaccio

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan</i>	17,50
Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten <i>Tuna carpaccio with curry oil, rocket and cherry tomatoes</i>	18,00
Kalbscarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan <i>Veal carpaccio with truffle oil and parmesan</i>	18,00

Eintopf

Portugiesische Fischsuppe Caldeirada <i>Portuguese fish soup Caldeirada</i>	10,00
--	-------

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

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Brathendl vom Stubenküken mit Kartoffel-Gurkensalat 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*

Ragout vom Weideochsen 21,00
Roast chicken with potato-cucumber salad

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

Fisch

Filet vom arktischen Saibling mit Trüffelnocchi und gerösteten Pilzen 30,00
Arctic char fillet with truffle gnocchi and roasted mushrooms

Doradenfilet auf Ratatouille 29,00
Sea Bream Fillet on Ratatouille

Filet vom Kabeljau mit Wurzelgemüse 29,00
Cod Fillet with Root Vegetables

Fleisch

Halbe krosse Ente auf getrüffelem Spitzkohl 30,00
Half a crispy duck on truffled pointed cabbage

Kalbsleber auf rotem Zwiebel-Confit 29,00
Veal Liver on a Bed of Red Onion Confit

Pasta

Gefüllte Bärlauchgnocchi mit Pastrami, 17,50
jungem Spinat, Kirschtomaten und Parmesan
*Stuffed wild garlic gnocchi with pastrami, baby spinach, cherry to-
matoes, and Parmesan*

Trüfflravioli mit gerösteten Pilzen, Kirschtomaten 17,50
und Parmesan
*Truffle ravioli with roasted mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella,
and Parmesan*