

VORSPEISEN

Suppen

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

Kürbiscrèmesuppe mit Beizlachs 8,00
Pumpkin cream soup with marinated salmon

Salate

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

Kürbissalat mit geräucherter Entenbrust 16,50
Pumpkin Salad with smoked duck breast

Asiatisch marinierter Gurkensalat mit Lachstatar 16,50
Asian-style marinated cucumber salad with salmon tartare

Caesar's Salad 16,50
Caesar's salad

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

Carpaccio

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

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

Eintopf

Zwiebelsuppe „Pariser Marktfrauen-Art“
French onion soup
10,00

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

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Königsberger Klopse vom Kalb 18,50
Veal meatballs „Königsberger Klopse“

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*

Sauerfleisch vom schwäbisch-hällischen Landschwein 17,50
mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln
Jellied meat from swabian-hallian pork with remoulade and rosemary potatoes

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

Schwertfischfilet auf Ratatouille-Gemüse 30,00
Swordfish fillet on ratatouille vegetables

Filet vom schwarzen Heilbutt mit Wurzelgemüse 29,00
Fillet of greenland halibut with root vegetables

Lachsfilet mit Trüffelcrème-Gnocchi und gerösteten Pilzen 29,00
Salmon fillet with truffle cream gnocchi and roasted mushrooms

Fleisch

Maishähnchenbrust mit Bärlauchcrème-Gnocchi und grünem Spargel 29,00
Corn-fed chicken breast with wild garlic cream gnocchi and green asparagus

Lammkarree auf Bohnenragout 34,00
Rack of lamb on bean stew

Pasta

Kürbiscrème-Gnocchi mit Pastrami und Parmesan 17,50
Pumpkin cream gnocchi with pastrami and parmesan cheese

Rigatoni mit Tintenfisch-Garnelen-Ragout 17,50
und Parmesan
Rigatoni with squid-shrimp-ragout and parmesan cheese