

VORSPEISEN

Suppen

Zwiebelsuppe „Pariser Marktfrauen-Art“ 8,00
French onion soup

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 Bresaola 16,50
Pumpkin salad with bresaola

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

Roter Linsensalat mit Balsamico und Merguez 16,50
Red lentil salad with balsamico and merguez

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

Marseiller Fischsuppe
Marseille fish soup
10,00

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

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Roastbeef with remoulade sauce and rosemary potatoes</i>	18,50
Gebackener Rotbarsch mit Kartoffel-Gurkensalat <i>Baked redfish with potato-cucumber-salad</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

Fisch

Filet vom Zander auf Ratatouille-Gemüse <i>Fillet of pike perch on ratatouille vegetables</i>	29,00
Butterfischfilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse <i>Butterfish fillet with fennel-oranges-vegetables</i>	29,00
Filet vom arktischen Saibling mit Rote Bete-Kartoffel-Meerrettichpüree <i>Fillet of arctic char with beetroot and horseradish-mashed potatoes</i>	30,00

Fleisch

Maishähnchenbrust mit Wurzelgemüse und Gnocchi <i>Corn-fed chicken breast with root vegetables and gnocchi</i>	29,00
Lammkoteletts auf Teriyaki-Gemüse <i>Lamb chops with teriyaki vegetables</i>	34,00

Pasta

Pfifferlings-Gnocchi mit Pilzallerlei und Parmesan <i>Chanterelle gnocchi with mushrooms and parmesan cheese</i>	17,50
Strozzapreti all'Arrabbiata mit Lachswürfeln <i>Strozzapreti all'arrabbiata with diced salmon</i>	17,50