

Mittagskarte

Vorspeisen

Muschelsuppe mit Pernod und Safran <i>Mussel soup with Pernod and saffron</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
Fenchel-Orangensalat mit Beizlachs <i>Fennel and orange salad with marinated salmon</i>	16,50

Küchenklassiker

Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Roastbeef with remoulade sauce and rosemary potatoes</i>	18,50
Variation vom Lachs Tatar, gebeizter und geräucherter Lachs Rösti Dill-Senf-Sauce <i>Salmon Variation</i> <i>Salmon tartare, cured and smoked salmon, with potato rösti and dill-mustard sauce</i>	21,50
Königsberger Klopse vom Kalb mit Kartoffelpüree <i>Traditional Veal Meatballs in Caper Sauce with mashed 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

Tomatengnocchi mit jungem Spinat und Parmesa <i>Tomato Gnocchi with baby spinach and Parmesan</i>	17,50
Lachsfilet auf Wonnekraut <i>Salmon fillet on Wine-Braised sauerkraut</i>	30,00
Schwertfisch auf Teriyaki-Gemüse <i>Swordfish served on teriyaki-glazed vegetables</i>	29,00
Maishähnchenbrust mit grünem Spargel und Erdnüsse <i>Corn-fed chicken breast with green asparagus and peanuts</i>	29,00
Kalbsleber auf getrüffelem Spitzkohl mit Kartoffelpüree <i>Veal Liver on truffled pointed cabbage</i>	30,00

Dessert

Terrine von Valrhona-Schokolade <i>Valrhona Chocolate Terrin</i>	8,00
---	------