

VORSPEISEN

Suppen

Kürbissuppe mit Pastrami	8,00
<i>Pumpkin soup with pastrami</i>	

Gurkensuppe mit Dill und geräucherter Forelle	8,00
<i>Cucumber soup with dill and smoked trout</i>	

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse	16,00
<i>Arugula with marinated goat cheese</i>	

Kürbissalat mit Lammschinken	16,50
<i>Pumpkin salad with lamb ham</i>	

Fenchel-Orangensalat mit Beizlachs	16,50
<i>Fennel and orange salad with marinated salmon</i>	

Feldsalat mit Gaperon	16,50
<i>Lambs lettuce with gaperon cheese</i>	

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

Carpaccio

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

Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten	18,00
<i>Tuna carpaccio with curry oil, rocket and cherry tomatoes</i>	

Kalbscarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan	18,00
<i>Veal carpaccio with truffle oil and parmesan</i>	

Eintopf

Muschelsuppe mit Pernod und Safran	
<i>Mussel soup with Pernod and saffron</i>	
08,00	

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
Variation vom Lachs als Tatar, gebeizt und geräuchert mit Dill und Senf-Sauce <i>A variation on salmon tartare: marinated and smoked with dill and a mustard sauce</i>	21,50
Königsberger Klopse vom Kalb mit Kartoffelpüree <i>Königsberg-style veal meatballs 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

Fisch

Lachsfilet auf Wonnekraut <i>Salmon fillet on wild chervil</i>	29,00
Schwertfisch auf Teriyakigemüse <i>Swordfish on teriyaki vegetables</i>	29,00
Dorade mit Kartoffel-getrockneten Tomatenpüree und Fenchel <i>Cod with potato and sun-dried tomato purée and fenell</i>	30,00

Fleisch

Maishähnchenbrust mit Pfifferlingsgnocchi und gebratenen Pilzen <i>Corn-fed chicken breast with truffle gnocchi and fried mushrooms</i>	29,00
Kalbsleber auf getrüffelter Spitzkohl mit Kartoffelpüree <i>Veal Liver on truffled pointed cabbage</i>	30,00

Pasta

Tomatengnocchi mit jungem Spinat Mozzarella und Parmesan <i>Tomato gnocchi with baby spinach, mozzarella and Parmesan</i>	17,50
Spaghettini mit heller Bolognese und Trüffelöl <i>Spaghettini with a light Bolognese sauce and truffle oil</i>	17,50