

VORSPEISEN

Suppen

Kürbissuppe mit Schinchenchips <i>Pumpkin soup with Ham crisps</i>	8,00
Süßkartoffel-Chilisuppe mit Hähnchenbruststreifen <i>Sweet potato chilli soup with strips of chicken breast</i>	8,00

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Kürbissalat mit Merguez <i>Pumpkin salad with merguez</i>	16,50
Fenchel-Orangensalat mit Beizlachs <i>Fennel and orange salad with marinated salmon</i>	16,50
Feldsalat mit Gaperon <i>Lambs lettuce with gaperon cheese</i>	16,50
Rote Bete-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
Kalbescarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan <i>Veal carpaccio with truffle oil and parmesan</i>	18,00

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

Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ mit Rosmarinkartoffeln <i>'Homestyle' matjes fillet with 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
Brathendl vom Stubenküken mit Kartoffel-Gurkensalat <i>Roast chicken with potato and cucumber salad</i>	18,50
- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	21,50

Fisch

Butterfischfilet auf Süßkartoffel-Zuckerschoten <i>Butterfish fillet on a bed of sweet potato and sugar snap peas</i>	29,00
Filet vom Petersfisch mit Trüffelnocchi und gebratenen Pilzen <i>Fillet of John Dory with truffle gnocchi and pan-fried mushrooms</i>	30,00
Zanderfilet auf Wonnekraut <i>Pikeperch fillet on a bed of wild herbs</i>	29,00

Fleisch

Maishähnchenbrust mit Wurzelgemüse <i>Corn-fed chicken breast with root vegetables</i>	29,00
Kalbstaufelspitz mit Speck-Rosenkohl <i>Veal Tafelspitz with bacon and Brussels sprouts</i>	30,00

Pasta

Kürbisgnocchi mit jungem Spinat, Kürbiskernen und Parmesan <i>Pumpkin gnocchi with baby spinach, pumpkin seeds and Parmesan</i>	17,50
Trüffelravioli mit gerösteten Pilzen und Parmesan <i>Truffle ravioli with roasted mushrooms and Parmesan</i>	17,50