Mittagskarte

Vorspeisen

Muschelsuppe mit Pernod und Saffran 8,00
Mussel soup with pernod and saffron

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

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

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

Küchenklassiker

Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln 21,50
Roastbeef with remoulade sauce and rosemary potatoes

Variation vom Lachs als Tatar, gebeizt und geräuchert mit Dill-Senf-Soße 21,50
A variation on salmon tartare: marinated and smoked with a dill and mustard sauce

Königsberger Klopse vom Kalb 17,50
Veal meatballs „Königsberger Klopse"

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

Hauptgänge

Pfifferlingsgnocchi mit grösteten Pilzen und Parmesan 17,50
Chanterelle gnocchi with roasted mushrooms and parmesan cheese

Kabeljaufilet mit Fregola Sarda alla puttanesca 30,00
Codfish fillet with with fregola sarda alla puttanesca

Filet vom schwarzen Heilbutt auf Kartoffel-Röstzwiebel-Püree und Brokkoli 29,00
Fillet of black halibut with potato and fried onion mash and broccoli

Maishähnchenbrust mit Steinpilz-Gnocchi und gerösteten Pilzen 29,00
Corn-fed chicken breast with boletus-gnocchi and rosted mushrooms

Medaillons vom Wildschweinrücken mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 30,00
Medallions of wild boar loin with potato dumplings and apple-red cabbage

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, eingelegten Kirschen und gebranntem Mandeleis 8,00
„Kaiserschmarrn" with apple compote, pickled cherries and almond ice cream