VORSPEISEN

Suppen

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

Kokosmilch-Currysuppe mit Hähnchenbruststreifen 8,00
Coconut milk curry soup with strips of chicken breast

Salate

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

Kürbissalat mit Serranoschinken 16,50
Pumpkin salad with serrano ham

Fenchel-Orangensalat mit Beizlachs 16,50
Fennel and orange salad with marinated salmon

Nizza-Salat mit Garnelen 16,50
Salade niçoise with shrimps

Rote Bete-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

Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse-Crumble 16,50
Beetroot carpaccio with goat cheese crumble

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 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

Gebackener Rotbarsch mit Kartoffel-Gurkensalat 21,00
Baked Redfish with potato and cucumber salad

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

Fisch

Filet vom arktischen Saibling auf Süßkartoffel-Zuckerschoten 30,00
Fillet of arctic char on sweet potatoes and sugar snap peas

Petersfischfilet auf Fenchel-Ananas-Gemüse 29,00
Peterfish fillet on fennel and pineapple vegetables

Steinbeißerfilet mit Steinpilz-Gnocchi und gerösteten Pilzen 29,00
Spined loach fillet with boletus-gnocchi and rosted mushrooms

Fleisch

Maishähnchenbrust mit Kartoffel-Lauchragout und Schinkenchips 29,00
Corn-fed chicken breast with potato-leek-ragout and ham-chips

Lammfilet mit Speckbohnen und Kartoffel-Oliven-Püree 32,00
Lambfillet with bacon beans and mashed potatoes and olives

Pasta

Ziegenkäsegnocchi mit jungem Spinat und Walnüssen 17,50
Goat cheese gnocchi with baby spinach and walnuts

Gefüllte Basilikum-Ricotta-Ravioli 17,50
mit Lachswürfeln und Parmesan
Basil-ricotta-ravioli with cubed salmon and parmesan cheese