VORSPEISEN

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Pastrami 8,00
Pumpkin cream soup with pastrami

Gurkencrèmesuppe mit Dill und Beizlachs 8,00
Cucumber cream soup with dill and marinated salmon

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

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

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

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

Fisch

Filet vom Zander auf Süßkartoffel-Zuckerschoten 29,00
Fillet of pike perch on sweet potatoes and sugar snap peas

Lachsfilet auf Fenchel-Ananas-Gemüse 29,00
Salmon fillet on fennel and pineapple vegetables

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

Fleisch

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

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 Enten-Ravioli mit Pilzallerlei und Parmesan 17,50
Duck-ravioli with mixed mushrooms and parmesan cheese