

Vorspeisen

Suppe des Tages
7.-

Caesar - Salat mit Parmesan, Speck und
Knoblauch-Croutons
9.50

Kräutersalat mit Rucola, Peperonata,
Knoblauchbruscetta und
eingelegten Jahrgangssardinen ³
10.50

gebratene Riesencrevetten und Calamaretti mit
Joghurtmousse im Knuspermantel,
Gurke und Olivenkrokant
15.50

gebratene Jakobsmuscheln und knuspriger
Schweinebauch auf eingelegtem Rettich
an Schalotten – Radieschen Vinaigrette
18.50

Variation von Vitello Tonnato und Tatar vom
Kalbsfilet auf Kräutersalat
18.50

Brasatoravioli mit frischen Pfifferlingen, Salbeibutter
und gehobelter Belper Knolle
18.-

Hauptgänge

Kalbssteak auf Morcheln, Totentrompeten und
Zuckerschoten an Cognac - Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli
34.-

Rinderfilet mit gebratener Avocado und
Peperonata auf Pac Choi,
Frühlingszwiebeln und Gemüsechips an
Portweinjus
37.50

Lammrücken mit Kräutern und gebratenem
Speck, auf Erbsen - Pfefferminzpüree mit
Kartoffelküchlein an Ziegenkäseschaum ²
32.-

Entrecôte mit Rucola Pesto, altem Balsamico,
Tomatenvinaigrette und warmen mediterranem
Brotsalat
27.50

Maispouardenbrust mit Tapenade, gebratenen
Riesencrevetten und Salzzitrone auf
orientalischem Cous Cous ¹
26.50

Rinderfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer
und Fettuccine
28.50

Seeteufelmedaillons auf hausgemachter Pasta mit
Fenchel, Blattspinat an Safranschaum und Pernot
28.50

lebendfrische Forelle in Olivenöl gebraten mit
Knoblauch, Kräutern, Kartoffeln und Artischocken ¹
25.50

gebackener Ziegenkäse auf orientalischem Cous Cous
mit Erbsen – Pfefferminzpüree
20.50

Ihr Küchenchef Gerd Saremba

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! Alle Beträge verstehen sich in Euro, inklusive 19% MwSt und Bedienung

bei Lebensmittelunverträglichkeit verlangen sie unsere Allergienkarte ¹ geschwärzt – ² Nitritpökelsalz -³ konserviert