

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse 14,90
Honig / karamellisierte Walnüsse / Kräuteröl / buntes Salatbeet

Carpaccio vom Angus-Ochsenfilet 16,90
Trüffelöl / Kapern / Parmesan / Oliven / Kirschtomaten

Garnelenpfanne (Spanische Art) 16,90
Gambas in Mediterran-würzigem Knoblauchsud/ Chilli /Kirschtomaten /Hausgemachtes Ofenbrot

SUPPE

Cremesuppe von bretonischen Hummer 9,90
Schnittlauchöl / Thymian-Croutons

Kürbissuppe 8,90
Kürbiskerne / Kürbiskernöl

SALATE

Wildkräutersalat 10,00
Kirschtomaten / Gurke / Wildkräuter/ Balsamicodressing

Wahlweise:

mit Rinderfiletstreifen + 11,00

mit Hähnchenbruststreifen + 7,00

mit Garnelen + 9,00



HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Trüffel Tagliatelle 18,90
Périgord Trüffel / Parmesan

Rosa Lammrücken 27,90
Portweinjus / Marktgemüse

Feine Bandnudeln 19,90
Garnelen / Kirschtomaten / Pestorahm

Wiener Schnitzel 25,90
Kalbsrücken/ Preiselbeeren/ Wildkrautsalat / Sardellen

Gebratenes Zanderfilet 23,90
Marktgemüse / Hummer-Sauce

Argentinisches Rinderfilet 200g 36,90
Feines Marktgemüse / Portweinsauce

Hähnchenbrustfilet 18,90
Orangen-Jus / Marktgemüse

Argentinisches Rumpsteak 260 g 29,90
Marktgemüse/ Thymiansauce

Sättigungsbeilagen

Kartoffel-Gurkensalat 4,50

Rosmarin-Kartoffeln 5,50

Skin on Pommes 4,50

DESSERT

Panna – Cotta 7,90
marinierte Beeren / Salzkaramel-Eis

Crème Brûlée 9,90
marinierte Beeren / Vanille-Eis

EISSORTEN je Kugel 2,90
Schokolade / Salzkaramell / Vanille