

# Abendmenü

Jakobsmuscheln gegrillt  
Tomatenflan / Wildkräutersalat 15.50



Kalbsfilet  
gebratener Spargel / Kartoffelgratin 22.50



Cheesecake warm  
marinierte Erdbeeren / Rhabarbersorbet 7.50

Menü komplett 38.00  
Menü mit Weinbegleitung je 0,1 l 48.50  
Menü mit Craftbeerbegl. je 0,33 l 53.00  
bei Umbestellungen Aufpreis

# Abendkarte

Ziegenkäse gegrillt / Avocado / Tomaten / Limettendressing 9.50  
Carpaccio vom Rind / Kräuterseitlinge gegrillt / Olivenöl 10.50  
Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum / Kapern 9.50  
Garnelen gegrillt / Olivenöl / Chili / Knoblauch / Weißbrot 14.50  
Tortelli (Ravioli) / Peperonata-Gemüsefüllung / Zucchini 10.50  
Kleiner Salat / geröstete Kerne 5.00  
Spargelcremesuppe 5.50  
Fischsuppe / Gemüse / Safran 6.50  
Spaghetti / Garnelen / Spargel / Weißweinkräutersoße 16.50  
Lachssteak / Estragonsoße / Süßkartoffelgratin 18.50  
Heilbuttfilet / Spargel / Safransahnesoße / Kartoffelgratin 20.50  
Lammrückensteak / Lammwürstchen / Salbeisoße / Couscous 19.50  
Rindsfiletsteak / Zwiebel-Kräuterkruste / Rotweinssoße / Rösti 24.50  
Rindsfiletsteak (250 gr.) / Ofengemüse / Kräuterbutter 28.50

# FIT IN DEN FRÜHLING

Vorspeisen-Etagere	für 2 Pers.	
Rauchlachstatar / Garnelen Chiliöl		
Tafelspitzsülze / Rindercarpaccio		
Ziegenkäse / Bärlauchaufstrich		
		24.00
Ziegenkäse / Sesamkruste		
mediterrane Gemüsetarte		11.50
Jakobsmuscheln gegrillt		
Safransoße		
Grüner Spargelflan		16.50
Tortellini Zitronen-Ricottafüllung		
Thymianbutter		
gegrillte Kräuterseitlinge		11.00

## DESSERT

Schokoladensouffle		
Ananas / Ananassorbet		7.50
Schokoladenmousse		
Erdbeeren / Erdbeersorbet		7.50
Aprikosentarte warm / Vanilleis		6.90
Birnensorbet		
Prosecco oder Williams		5.90
Dessert für Zwei		15.50
Affogato – Espresso / Vanilleeis		3.90