

Abendmenü

Garnelen gegrillt
Ravioli Spinat-Ricottafüllung / Wildkräutersalat 15.50



Kalbsrückensteak
gegrillte Austernpilze
Kartoffelgratin 20.50



Orangenhalfgefrorenes
Nougatsouffle 7.50

Menü komplett 38.00
Menü mit Weinbegleitung je 0,1 l 47.00
bei Umbestellungen Aufpreis

Abendkarte

Ziegenkäse gegrillt / Avocado / Tomaten / Limettendressing 9.50
Carpaccio vom Rind / Kräuterseitlinge gegrillt / Kürbiskernöl 10.50
Entenleber gegrillt / Vitellottepürree (lila Kartoffeln) / Portweinjus 15.50
Garnelen gegrillt / Olivenöl / Chili / Knoblauch / Weißbrot 14.50
Vollkorn-Ravioli / Gemüsefüllung / Sahnesoße 10.50
 Kleiner Salat / geröstete Kerne 5.00
 Selleriesahnesuppe / Garnele 7.00
 Fischsuppe / Gemüse / Safran 6.50
Lachssteak / Garnelen / Kartoffel-Lauchpüree / Wermutsoße 19.00
Seeteufelfilet / Thaicurry-Zitronengrassoße / Basmatireis 20.50
Skreifilet - Winterkabeljau / Estragonsoße / Süßkartoffelgratin 17.50
Lammrückensteak / Salbeisoße / Rösti 19.50
Rindsfiletsteak / Zwiebel-Kräuterkruste / Rotweinssoße / Rösti 24.50
Kalbsfilet / Walnusssoße / Kartoffelgratin 20.50

FRÜHLINGSERWACHEN

Vorspeisen-Etagere für 2 Pers.
Lachsforellentatar/Garnelen Chiliöl
Tafelspitzsülze/Rindercarpaccio
Ziegenkäse/Bärlauchaufstrich
24.00

Bio-Walnussbrot geröstet
Avocado / Rauchlachs 8.50

Ravioli Tomate/
Büffelmozzarrellafüllung
grüner Spargel 11.50

Lammbratwürstchen
gegrillte Zucchini / Bacon 14.50

DESSERT

Schokoladensouffle	
Ananas / Ananassorbet	7.50
Schokoladenmousse	
Brombeeren / Himbeersorbet	7.50
Quarknocken / Aprikosenkompott	6.90
Birnensorbet	
Prosecco oder Williams	5.90
Dessert für Zwei	15.50
Affogato – Espresso / Vanilleeis	3.90