

# Abendmenü

Garnelen gegrillt  
Grüner-Spargelflan / Salat 15.50



Kalbsrückensteak  
Portweinsoße / Cassisfeigen  
Kartoffelgratin 22.50



Creme brülee  
Ananassorbet 7.50

Menü komplett 38.00  
Menü mit Weinbegleitung je 0,1 l 48.50  
bei Umbestellungen Aufpreis

# Abendkarte

Ziegenkäse / Sesamkruste / Avocado / Kürbiskerndressing 9.50  
Carpaccio vom Rind / Feldsalat / Mangodressing 12.00  
Lachscarpaccio / Cocktailtomaten / Basilikumpesto 14.50  
Jakobsmuscheln / Grüner-Spargelflan / Safransoße 18.50  
Garnelen gegrillt / Olivenöl / Chili / Knoblauch / Weißbrot 15.50  
    Kleiner Salat / geröstete Kerne 5.50  
    Kressesahnesuppe 5.50  
    Fischsuppe / Gemüse / Safran 6.50  
Spaghetti / Garnelen / Weißweinkräutersahne 16.50  
Lachssteak gegrillt / Tortelli Trüffelüllung / Blattspinat 19.50  
Seeteufelfilet / Flusskrebse / Weiße Portweinsoße / Basmatireis 22.00  
Lammrückensteak / Rotweinsoße / Kartoffelstampf 19.50  
Rindsfiletsteak / Steinpilzkruste / Kartoffelgratin 25.50  
US-Rinderlende / Dijon-Senfsoße / Rösti 20.50

## Winterliches

Jakobsmuscheln gegrillt  
Orangen-Fenchelsalat 13.50

Skrei (Winterkabeljau)  
Lauch-Kartoffelgratin 18.50

Bio-Walnußbrot geröstet  
Raclettekäse / Knusperspeck  
Feldsalat 9.50

Gnocchi / Lauch / Spinat  
Parmesansahne 10.50

französische Entenleber  
Brokkolipüree / Portweinsoße 14.50

## DESSERT

Schokoladensouffle  
Kirschen / Kirscheis 7.50

Schokoladenmousse  
Brombeeren / Himbeersorbet 7.50

Birnentarte warm / Vanilleeis 6.90

Mangosorbet  
Prosecco oder Whiskey 5.90

Dessert für Zwei 15.50

Affogato – Espresso / Vanilleeis 3.90