


Vorspeisen

AUBERGINEN INVOLTINI MIT HUMMUS
Rucola / Zitronen-Dressing / Croûtons 
11,90 €

GEKLOPFTES CARPACCIO VOM RINDERFILET
Olivenöl / Salatbouquet / Parmesan
13,90 €

GEMISCHTER SALAT 
Balsamico-Dressing / Parmesan-Hippe / Croûtons
Klein 6,50 € / Gross 8,90 €

Suppen

TOMATENCONSOMMÉ
Basilikum Fiorelli 
8,90 €

KRÄUTERCREMESUPPE MIT LIMONE
Flusskrebsschwänze
9,90 €

Kleine Gerichte

„SALAT LAND & MEER“
Gebratene Rinderfiletstreifen / Riesengarnelen
18,90 €

DUETT VON GAMBA & JAKOBSMUSCHEL MIT SEPIA-TAGLIARINI
Safransauce / Zucchini / Tomaten
19,90 €

KARTOFFEL-BISQUIT-ROULADE MIT BLATTSPINAT
Basilikum-Tomaten-Sugo / Parmesan 
16,90 €

Hauptgänge

Fisch

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
Rosmarinkartoffeln / Pimientos de Padron / Chili-Tomaten-Sugo
29,90€

FISCH DES TAGES

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Fleisch

MAISPOULARDE IN DER KOKOSPANADE
Gegrillte Ananas / Pimentos de Papron / Bratlinge / Limonen-Jus
24,90€

RUMPSTEAK VOM FEERSISCH RIND .
mit Süßkartoffel-Pommes / mediterranes Gemüse / Kräuterbutter
220 g 27,90 € / 300 g 32,50 €

LAMMCARRÉE MIT RUCOLA-PARMESAN-KRUSTE
Ragout von weißen Bohnen und Tomaten / Cremige Polenta
28,90 €

Vegetarisch

FRITO MISTO VOM MEDITERRANEN GEMÜSE
Kartoffelchips / Mojo Rojo 
18,90 €

Unsere Klassiker

WIENER SCHNITZEL IN SCHÄUMENDER BUTTER GEBRATEN
Speck-Kartoffelsalat / leichte Vinaigrette / Preiselbeeren
22,90 €

GEBRATENE KALBSLEBER „COX“ MIT KARTOFFELPÜREE
Cox-Zwiebel-Confit / gebratene Apfelspalten / Röstzwiebeln
Kleine Portion 18,90 € / Als Hauptgang 24,90 €

Dessert

BEERENTÖRTCHEN
MIT SCHOKOLADEN MOUSSE
Minz-Pesto / Schoko Raspel

10,50 €

KOKOSPARFAIT
Geflämmte Ananas / Himbeer-Coulis

9,50 €

Käse

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL
AUS VERSCHIEDENEN DEPARTEMENTS
Brotkorb / Trauben / Nüsse / Feigensenf

Klein 12,90 €

Groß 16,90 €

Unsere Überraschungsmenüs

Als Drei-Gang-Menü 36,90 €
Mit korrespondierenden Weinen 51,90 €

Als Vier-Gang-Menü 42,50 €
Mit korrespondierenden Weinen 59,90 €



SPEISEKARTE
SOMMER
2020