

Vorspeisen

Tatar vom Thunfisch
mit Sesammarinade, auf Mango-Zuckerschotenragoût
und knusprigen Wasabi Erbsen
€ 19,50

Carpaccio vom Rind
mit gebratenen Pfifferlingen, Parmesan und marinierten Salatspitzen
€ 17,50

Halber Hummer auf gegrillter Wassermelone
Misocrème und Zitronen-Joghurtschaum
€ 29,50

Salate

Bunte Sommersalate mit gekochtem Land-Ei,
Balsamico-Vinaigrette,
gerösteten Kernen, Mandeloliven und gefüllten Peppadews
€ 12,50

Caesar's Salad
Römersalat mit Knoblauch-Croûtons
und gehobeltem Grana Padano
€ 13,50

mit sautierten Putenbruststreifen und feinen Kräutern
€ 9,50

oder mit gegrillten Scampi-Spießen, mariniert mit Limetten Öl
€ 9,50

Suppen

Bisque von Krustentieren
mit Hummergyoza und Estragon
€ 15,50

Essenz von der Strauchtomate
mit Pesto Ravioli und geröstete Pinienkernen
€ 14,50

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Dorschfilet
mit Pommery-Senfsauce, Blattspinat, Pinienkernen
und Kartoffel-Risotto
€ 31,50

Gebratener Steinbutt
mit Limettenschaum, confierten Schalotten, junger gelber Beete
und Petersilienpüree
€ 36,50

Gebratenes Lachsfilet
auf Kräutersauce, Mango-Zitrusfrucht Ragoût und gebackene Süßkartoffel
€ 28,50

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
€ 28,50

Gebratenes Kalbsrücken Steak
mit Rahmpfifferlingen, Pfeffermöhren
und knusprigen Kartoffelkrapfen
€ 34,50

„Surf & Turf“
Gegrilltes Rinderfilet und gebratene Garnele
mit Hummerbutter-Risotto und karamellisiertem Romana
€ 38,50

Vegetarisches Gericht

Tagliatelle mit Rahm-Pfifferlingen,
Parmesan Cracker und Schnittlauch
als Zwischengang € 18,50
als Hauptgang € 26,00



Desserts

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Himbeersorbet und Physalis-Ragoût
€ 14,50

Frische Beeren der Saison
an Crema Vanille Eis
und Grand Marnier-Sabayon
€ 14,50

Rohmilchkäse-Auswahl
Feigensenf und Früchtebrot
€ 16,50