

## Vorspeisen

### **Variation vom jungen Matjes**

(Tatar, leicht geräuchert und in Sherry eingelegt)

Gurkensalat, Radieschen, Hausfrauensauce  
und Pumpernickel

€ 18,50

### **Bio Bauernjoghurt**

mit eingelegter Beete

Blaumohn, Basilikum-Müslicrumble  
und Senfpapier

€ 17,50

### **Vitello Tonnato**

mit gebackenen Kapern

confierter Tomate und Olivenöl

€ 19,50

## Salate

### **Bunte Sommersalate**

mit gekochtem Land-Ei, Balsamico-Vinaigrette  
gerösteten Kernen, Mandeloliven  
und mariniertem Gemüse

€ 12,50

### **Caesar's Salad**

Römersalat mit Knoblauch-Croûtons  
und gehobeltem Grana Padano

€ 13,50

*mit sautierten Putenbruststreifen und feinen Kräutern*

€ 23,00

*mit gegrillten Garnelen (4 Stück) mariniert mit Limetten Öl*

€ 33,00

## Suppen

**Bisque vom Hummer**  
mit Jacobsmuschel und Croustillon  
€ 16,50

## Hauptgerichte

**Saltim Bocca vom Seeteufel**  
mit weißem Tomatenschaum  
Oliven-Kapernragoût und Tagliatelle  
€ 38,50

**Wiener Schnitzel „klassisch“**  
mit Preiselbeeren  
und Kartoffel-Gurkensalat  
€ 29,50

**Kikok - Maispouardenbrust**  
mit Zucchini-Olivengemüse  
und cremige Polenta  
€ 32,50

**Gegrilltes Rumpsteak**  
mit zweierlei Zwiebeln  
auf Blumenkohlpüree  
und Parmesan Pommes Frites  
€ 38,50

## Vegetarisch

**Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen**  
und Parmesanchip

als Zwischengang € 19,50  
als Hauptgang € 31,00



## **Desserts**

**Variation von der Erdbeere**  
mit weißem Schokoladenmousse  
€ 15,50

**Kokosmousse**  
auf Haselnuss Canache mit Limettensorbet  
und Mandelcrunch  
€ 14,50

**Rohmilchkäse-Auswahl**  
Feigensenf und Früchtebrot  
€ 17,50