

Vorspeisen und Suppen

Gemischter Salatteller der Saison	€ 8,60
Frische Garten Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	€ 12,00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen, Edelfischeinlage und hausgemachtem Hummerravioli	€ 14,00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	€ 8,00
Karotten- Ingwer- Schaumsüppchen mit Kokosmilch	€ 8,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert, frisch gehobeltem Parmesan	€ 21,00
Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) mit Olivenöl und Limetten mariniert und eingelegter Ingwer	€ 23,80

Hauptgänge

Beefsteak Tatar angemacht mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb an einem kleinen Salatbouquet mit knusprigem Holzofenbrot	
	Vorspeise € 20,00
	Hauptgang € 27,00
Marktfrische Sommerblattsalate an unserem Hausdressing serviert mit :	
- Gambas „Piri-Piri“ (in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch, Steinchampignons und frischem Thymian gebraten)	€ 26,80
- gegrilltem Rumpsteak vom Angusrind und Kräuterbutter	€ 27,00
- gebratenen Edelfischen	€ 36,00
Gerne reichen wir als Beilage eine Portion Trüffelpommes	€ 10,00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	€ 26,00
Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	€ 18,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und grünem Salat	€ 22,80
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt, Marktgemüse und Pommes – frites	€ 32,00
Surf ´n´ Turf von Angusfilet und gegrilltem Gamba, auf Blattspinat mit Gemüseperlen und Süßkartoffel – Pommes	€ 44,00

Unsere Gerichte erhalten Sie als kleinere Portion mit einer Reduktion von € 3,00