



Unsere aktuelle Karte – Früh-Sommer 2022

Vorspeise

Carpaccio von Lachs & Heilbutt
mit Avocado Dip

14,90 €

Mit Passionsfrucht und Basilikum mariniertes Fenchelsalat,
Büffelmozzarella und Parmaschinken

14,00

**

Suppen

Cremesuppe von Zuckererbsenschoten
mit karamellisiertem Fenchel

6,90 €

Suppe des Tages
Fragen Sie gern nach

6,90 €

**

Fisch

Gebratenes und mehliertes Filet vom Knurrhahn,
auf Rote Bete-Hummus, gebratenen Okraschoten und Pistaziendip

26,50 €

Gebratenes und mehliertes Filet von der Dorade,
Mairübchen und Erbsenschotenpüree

26,50 €

**

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.



Vegetarische und vegane Gerichte

Gebratene Jack Frucht
an asiatischem Gemüse

22,00 €

Spaghettini verfeinert mit Zucchini,
Oliven, Fetakäse und Zitronensauce

22,00€

**

Fleisch

Geschmorter Kalbsbraten
Kohlrabigemüse und Thüringer Kloss

22,90 €

Argentinisches Rinderfilet(200g)
„Surf & Turf“ (mit Black-Tiger Garnele) BBQ Sauce, Süßkartoffel Pommes Frites und
kleiner Salat

29,50 €

Medaillons vom Duroc Schwein, Gorgonzola-Erdbeer-Sauce,
hausgemachter Kartoffelrösti

26,00 €

„Caesar Salat“ mit Caesar Dressing (Sardellen, Kapern, Parmesan) & Croutons sowie Streifen von der
gebratenen Hähnchenbrust

24,50 €

**

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.



Desserts

Mohn-Mousse
auf einem Himbeerspiegel und frischen Himbeeren

9,80 €

Trilogie vom Sorbet

8,90 €

Erdbeer-Panna Cotta mit Pfeffererdbeeren

9,80 €

Rendezvous mit Eis und Sahne: 3 Kugeln Ihrer Wahl
Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream,
Joghurt, Baileys Eis

8,50 €

Kleine Käseauswahl mit Konfitüre und schwarzen Walnüssen

13,50 €

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.