

Tagesempfehlung

Lammfilet mit frischen Kräutern zubereitet, dazu ein griechischer Bauernsalat, Zaziki-Dip und Rosmarinkartoffeln 15,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Schnittlauch 5,60 €

Gemüsecremesuppe mit Kräutercroutons 5,60 €

Salate & Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Trüffelöl, sautierten Austernpilzen, Rucolasalat und gehobeltem Parmesan 12,90 €

Bunter Salatteller in Kapernvinaigrette mit rosa gebratem Thunfischsteak, getrockneten Tomaten und Knoblauchbaguette 14,90 €

Feldsalat mit Kürbiskernöl, Burrata Mozzarella, dazu Antipasti-Gemüse und Sesamcrissini 11,90 €

Nudeln

Schwarze Linguini aglio olio mit frischen Lachsfiletstreifen, Crevetten und Zucchini 13,50 €

Farfalle in Trüffelrahmsauce mit Kalbslendenstreifen, gebratenen Pfifferlingen und frischem Parmesan 13,90 €

Vegetarisch

Sellerieschnitzel "Wiener Art "auf Tomatensauce mit Kartoffelkroketten und Salatgarnitur 9,50 €

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli in Balsamico-Creme auf Tomatencarpaccio dazu Rucolaspitzen und frischer Parmesan 10,90 €

Fisch & Fleisch

Frisches Lachsfilet vom Grill auf Hummer-Pernodsauce mit Basmati-Reis und glacierten Zuckerschoten 16,50 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Granatapfel-Orangensauce mit Kartoffelrösti und Gemüsebouquet 15,90 €

Saftiges Edelreh-Gulasch in Portwein-Cassissauce mit Waldpilzen, angeschwenkten Kastanien Tagliatelle und kleinem Tomatensalat 14,50 €

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, kleinem gemischtem Salat, dazu Pommes Frites 17,90 €

Dessert

Schokosoufflée mit flüssigem Kern auf Kiwicarpaccio 6,90 €

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 5,90 €

Drink der Woche

Erdbeermojito 6,90 €

Green Super Drink 3,50 €

Pimm ´s Wild Berry 5,90 €