

Vorspeisen

Kleines Pilzrisotto
mit Parmesansplittern und gebackenem Rucola

Euro 7

Salat von Thai-Spargel und Tigertomaten
mit Garnelen – Jacobsmuschelspieß

Euro 9

Suppe

Leichtes Currysüppchen
mit Kokos und Mango

Euro 4,50

Linsen-Tomatensüppchen
mit geräucherter Schillerlocke

Euro 5

Spanischer Fischeintopf
mit Safran und Chili

Euro 7,50

Hauptgerichte

Feine Bandnudeln
mit marinierten Wildlachsstreifen, Trüffelbutter
und Schwarzbrotcroûtons

Euro 14

Mit Pflaumen und Bergkäse gratiniertes Schweinefilet
dazu Zuckererbsen, getrocknete Tomaten
und gebratene Reismudeln

Euro 15

Gegrillte vegetarisch gefüllte Tintenfischtube
mit Steckrübenstroh und Kartoffel-Apfelpüree

Euro 16

Hauptgerichte

Mediterran gefüllte Perlhuhnbrust
mit gegrillter Zucchini, Ziegenkäse und Paprika-Pfannkuchen

Euro 16

In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen
mit Artischocken-Olivengemüse
und gebratener Polenta

Euro 16

Thunfischsteak mit Avocado,
Sprossen und Kartoffel-Meerrettichsalat

Euro 17

Filetsteak vom Angus Rind
mit süß-saurem Gemüse und hausgemachten Knoblauchbrot

Euro 20

Dessert

In Tempurateig gebackene Banane
mit Wodka-Himbeervinaigrette

Euro 4,50

Lauwarmer Mandelkuchen
mit Honig und Orangensauce

Euro 5

Feigen-Melonensalat
mit frischer Minze und Limonensorbet

Euro 6