

Vorspeisen

Garnelen Tempura „Asia Style“ 19

Sushireis / Wasabimayo / Gemüsepickles

Gebratene frische Pfifferlinge 18

Salatkranz / Reibeküchlein



Thunfisch Sushi Bowl 20

Sushireis / Mais / Edamame / Mango / Avocado / Sesam / Teriyaki Sauce

Ziegenkäse im Strudelteig 18

Mango-Avocado süß-sauer / Wildkräutersalat / Himbeeressig-Dressing



Unser Vitello Tonnato 19

Sautierte Pfifferlinge / Chiliöl / Sommertrüffel

 = vegetarisch

 = vegan

Salat & Suppen

Variation von knackigen Saisonsalaten 15



Trauben / Nüsse / Pinienkerne / Himbeeressig-Dressing

Feldsalatröschen 15

gerösteter Speck / Croûtons / Kartoffel-Dressing

Schaumige Suppe von frischen Pfifferlingen 13



Majoran / Croûtons

Essen´z "Bouillabaisse,, 21 / 29

Eintopf von Edelfischen / Scampi / Knoblauch-Baguette



= vegetarisch



= vegan

Hauptgerichte

Irishes Deichlammrückenfilet 42

-unter dem Kräutermantel-
Sommergemüse / Kartoffelgratin

Gebratene Kalbsleber 35

Bratkartoffeln / Röstzwiebeln / Feldsalatröschen

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 32

in Butter gebacken / Bratkartoffeln / Gurkensalat

„Black Angus“ Rinderfilet 44

Cognac-Pfeffersauce / Sommergemüse / Kartoffelgratin

Geschmorte Ochsenbäckchen 32

Barolo-Schalotten-Sauce / Sommergemüse / Kartoffelstampf

Hauptgerichte

Schottisches Lachsfilet 32

Beurre Blanc / frisches Marktgemüse / Basmatireis

Gebratenes Zanderfilet 34

unter der Kartoffelkruste / cremige Pfifferlinge /
Champagnerschaum

Vegan

Strozzapreti Nudeln 27



Sautierte Pfifferlinge / Spinat / Kirschtomaten / junger Lauch

Gefüllte Aubergine 25



Grillgemüse / weißer Käse / Cashewkerne / Tomaten-Sugo



= vegetarisch



= vegan