

Speisen

Speisekarte

VORSPEISEN

Großer gemischter Salat mit French Dressing 9,50€
wahlweise mit Hähnchenstreifen 13,50€
oder mit 5 Black Tiger Garnelen 16,50€

Kleiner gemischter Beilagensalat 4,50€

Feldsalat mit Datteln und Speck klein 5,50€ | groß 10,50€

Hierzu empfehlen wir aus unserer Weinkarte:

2018 Beau Chene Grenache Rosé, Clement & Cie, Languedoc, Frankreich trocken 5,80€ /24,00€

Terrine von der Forelle 13,50€
auf gebratener Schwarzwurzel mit Kerbel-Limettengelee

Geräucherte Brust und Keule von der Wachtel 16,50€
auf Kohlrabi-Koriandersalat mit Olivenchip

Topinambur-Schwarzwurzelsalat 13,00€
auf Mangold mit Sherry-Vinaigrette und Selleriepüree (vegan)

SUPPEN

Tagessuppe *Lassen Sie sich überraschen und sprechen Sie uns an* klein 4,50€ | groß 6,00€

Zwiebelsuppe klein 4,50€ | groß 6,00€

VEGETARISCH & VEGAN

Mandel-Shitake-Pilz-Risotto 18,00€
mit Schnittlauchöl und Parmesan

Buntes Gemüse 16,00€
mit Tomatenkaviar (vegan)

FISCH

Speisen

Skreifilet auf Queller mit Zitronen-Kartoffelstampf	25,50€
Gebratenes Rotbarschfilet auf gedünstetem Fenchelgemüse und karamellisierter Fenchelsaat mit Kartoffel-Espuma	27,00€
FLEISCH	
Original Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	21,00€
Rumpsteak, ca. 250g	23,00€
Rib-Eye Steak, ca. 300g mit gebratenem Romanosalat, Portweinschalotten und Pommes Frites	29,00€
Hierzu empfehlen wir aus unserer Weinkarte: 2016 „Barbazul“ Vino de la Tierra de Cadiz, Bodegas Huerta d’Alaba, Andalusien, Spanien	36,00€
Osso Buco auf Wurzelgemüse mit Laugenknödel	24,00€
Rosa Tafelspitz vom Kalb auf glasierten Möhren und Wirsing, mit Meerrettichsauce und Butterkartoffeln	23,00€
Rosa Lammhüfte Sous Vide gegart auf Edamame Bohnen mit Tramezzini-Kräuterroulade	26,50€
Landhuhn auf Mangold mit Jus und Steckrübenpüree	21,00€
DESSERT	
Vanille-Crème brûlée mit Apfel-Chili-Eis	5,00€ 7,50€
Haselnussküchlein mit Orangensüppchen und Haselnusseis	7,00€
Weißes Schokoladenmousse mit Nougat auf Zitrusfruchtagout	7,00€
Käseauswahl mit Tessinger Feigensenf und Früchtebrot	8,00€