
SPEISEKARTE

SUPPE

Schaumsüppchen der Saison	€ 5,50
Mediterrane Fischsuppe	€ 7,00

SALAT/VORSPEISE

Bunter Salat mit Kirschtomaten	€ 5,50
Karamellierte Ziegenfrischkäsetaler an mariniertem Rucola, Fruchtsoße und Nüssen	€ 12,00
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen, Chili und Knoblauch	€ 13,50
Carpaccio vom Angus-Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan	€ 10,00

PASTA

Ravioli mit feinsten Füllung der Saison	€ 14,50
Pasta mit Gambas, hausgemachtem Pesto, Chili, Parmesan und Kirschtomaten	€ 17,00

FLEISCH

Rinderrücken vom argentinischen Black Angus mit Kräutersenfkruste, mediterranen Kartoffeln und Kräutern der Saison	€ 24,00
20 Stunden geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse	€ 22,50
Maishähnchen Supprimé an gebratener Polenta und sommerlichem Gemüse	€ 21,00

FISCH

Edelfischvariation an Zitronenrisotto und Krustentierschaum	€ 24,00
Fangfrischer ganzer Fisch	Preis auf Anfrage

DESSERT

Crème brûlée nach Art des Hauses	€ 6,00
Parfait auf Fruchtspiegel	€ 6,50
Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Beerenragout und Tonkabohnen-Eis	€ 6,50
Käsedessert mit Feigensenf, Honig, Trauben und Nüssen	€ 7,50