
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 Suprême 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 |