

---

---

**SPEISEKARTE**

---

---

**SUPPE**

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

**SALAT/VORSPEISE**

Bunter Salat mit Kirschtomaten .....	€ 5,50
Karamellisierte 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
---	---------

**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