

Vorspeisen

Kürbis-Orangensuppe mit gerösteten Kürbiskernen	8,50 €
Schaumsuppe vom schwarzen Rettich mit Frühlingslauch und Crôtons	8,50 €
Kleine Tintenfische mit pikantem Tomatensugo mit geröstetem Fladenbrot	14,50 €
Gegrillter Atlantik- Oktopus mit fein gehobeltem Fenchelsalat mit Chili und Knoblauch	16,50 €
Fregola Sarda mit gegrillten Kaltwasser Garnelen Ofentomaten und Frühlingsgemüse	15,50 €
Terrine von Gänsestopfleber, geräuchertem Aal und Apfel mit geröstetem Rosinenstuten	16,50 €

Hauptgerichte

Schwarze Meeräsche aus Wildfang mit Trofiepasta Safran-Basilikum-Pesto und Champagnersauce	26,50 €
Original Wienerschnitzel mit klassischer Garnitur Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	26,50 €
Gegrillte Atlantik-Seezunge für 2 Personen mit Champagnersauce, Bratkartoffeln und Ofengemüse	pro Person 27,50 €
Kross gebratenes Kalbskotelette mit geröstetem Broccoli Knoblauch, Rosmarin und herzhaften Bratkartoffeln	28,50 €
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Pilzen gestampften Kartoffeln und Portweinjus	29,50 €

Dessert

Hausgemachtes Eis pro Kugel	3,50 €
Soufflierte Zartbitterschokolade mit Aprikosenragout und Vanilleeis	10,50 €
Joghurt Espuma mit marinierten Himbeeren und Sorbet	8,50 €
Crème Brûlée mit Vanillekirschen und Schokoladen Eis	9,50 €
Topfenknödel mit Zimtbrösel Zwetschgenröster und Haselnusseis	11,00 €
Dessertvielfalt für Zwei Eine Auswahl süßer Köstlichkeiten für zwei Personen	24,00 €